

---

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

## BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

*Grisons barley minestrone*

CHF 13.00 / CHF 9.00

## KÜRBIS-KAROTTENSUPPE MIT INGWER

Zuppa di zucca e carote con zenzero

*Pumpkin and carrot soup with ginger*

CHF 13.00

## SUPPEN DREIERLEI

Tris di zuppa

*Soup trio*

CHF 15.00

---

# UNSERE SALATE

---

## SAISON BLATTSALAT

Insalata verde di stagione

*Seasonal green salad*

CHF 10.80



## GEMISCHTER SALAT

Insalata mista di stagione

*Mixed salad*

CHF 14.80



## SALATELLER „RUSTICA“

### MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE, DÖRRFEIGEN, APFEL UND PINIENKERNEN

Insalata rustica con caprino gratinato, fichi secchi, mele e pinoli

*Rustic salad with baked goat cheese, dried figs, apple and pine nuts*

CHF 19.80



## NÜSSLISALAT MIT EI, SPECKWÜRFEL UND BROTCROUTONS

Insalata di songino con uova, speck e crostini di pane

*Lamb's lettuce with bacon, egg and bread croutons*

CHF 19.00

---

## KALTE TELLER

---

### BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

**Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der  
«Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Birnenbrot und Butter**

*Affettato misto Grigionese e formaggio, servito con pane alle pere e burro  
Grisons dried meat and cheese served with pear bread and butter*

CHF 30.00

### HANDGESCHNITTENES RINDS-TARTAR «BOUV GENUINE HATECKE»

*Tartare di manzo al coltello*

*Hand cut beef tartare*

mit Toast und Butter

*con toast e burro*

*with toast and butter*

CHF 34.00

mit Pommes frites

*con patate frite*

*with french fries*

CHF 39.00

---

## WARME TELLER

---

### KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

#### MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN

*Wurstel di vitello con rösti / Veal sausage with roasted potatoes*

CHF 25.00

*Mit hausgemachter Zwiebelsauce / con salsa di cipolle fatta in casa / with homemade onion sauce  
+ CHF 4.00*

### RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE»

**belegt mit Speck, Zwiebeln und Tomaten serviert mit Pommes frites**

*Hamburger di manzo con pancetta, cipolle e pomodori servito con patate fritte*

*Beef burger topped with bacon, onions and tomatoes served with French fries*

CHF 28.00

### VEGANER EINTOPF

**Linsen, Kichererbsen, Engadiner Bio Kartoffeln, diverse Saisongemüse im Öl angebraten**

**STUFATO VEGETARIANO**

*Lenticchie, ceci, patate biologiche engadinesi, varie verdure di stagione saltate in olio*

**VEGAN STEW**

*Lentils, chickpeas, Engadin organic potatoes, various seasonal vegetables sautéed in oil*

CHF 26.00

*Mit Engadinerwurst – con salsicia Engadinese - engadine sausage + CHF 14.00*

---

# PASTA

---

## PIZOCHELS ENGIADINAIS MIT SPECK, KÄSE UND ZWIEBELN

Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle  
*Engadin spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions*  
CHF 24.00

## SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa  
*Spaghetti with homemade tomato sauce*  
CHF 23.00



## SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara  
*Spaghetti Carbonara*  
CHF 26.00

## VELTLINER PIZZOCCHERI mit Wirz, Kartoffeln und Käse

Pizzoccheri Valtellinesi  
*Pizzoccheri from Valtellina (hard wheat pasta with vegetables, potatoes and cheese)*  
CHF 26.00



---

# HAUSGEMACHTE CAPUNS

---

## VEGANE WIRZROLLEN

### gefüllt mit Gemüse und Quinoa an Olivenöl und Fenchelkörnern

Involtini di verza fatti in casa ripieni di verdure e quinoa con olio d'oliva e grani di finocchio  
*Homemade savoy cabbage rolls filled with vegetables and quinoa on olive oil and fennel grains*  
CHF 24.00



## CAPUNS MIT GEMÜSEFÜLLUNG AN PARMESAN RAHMSAUCE

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna  
*Capuns with vegetable filling and cream sauce*  
CHF 26.00



## KLARER'S CAPUNS MIT «HATECKE» SALSIZ UND RAUCHFLEISCH-FÜLLUNG

### an einer Parmesan-Rahmsauce nach Rezept des Hauses

Klarer's Capuns ripieni di carne fatti in casa  
*Klarer's Capuns with dried sausage filling and cream sauce*  
CHF 26.00

---

# KLARER'S RÖSTI

---

AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN «AGRI ENGIADINA MADULAIN»

## **RÖSTI «KLARER» MIT SPECK UND KÄSE ÜBERBACKEN**

Rösti Klarer gratinato con speck e formaggio

*Rösti Klarer with bacon and baked cheese*

CHF 27.00

## **RÖSTI «ALASKA» MIT NORWEGISCHEM RAUHLACHS «ARIS PLAUN DA LEJ»**

**SERVIERT MIT EINER SAUERRAHMSAUCE**

Rösti Alaska con salmone affumicato e salsa alla panna acida

*Rösti Alaska with smoked salmon and sour cream*

CHF 30.50

## **RÖSTI «VEGI» MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND GRILLGEMÜSE**

Rösti vegetariana con formaggio diffuso e verdure alla griglia

*Vegetarian Rösti with baked cheese and grilled vegetables*

CHF 29.00



## **RÖSTI «ZUOZ» MIT SPIEGELEIER VOM BAUERNHOF «CASTY» IN ZUOZ**

Rösti con occhi di bue

*Rösti with fried eggs*

CHF 21.80



## **RÖSTI «ARPIGLIA» MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND STEINPILZEN**

Rösti con prosciutto crudo e funghi porcini

*Rösti with raw ham and porcini mushrooms*

CHF 30.00

---

## FLEISCH UND FISCH

---

**KALBSSCHNITZELI «VITELLONE GENUIN HATECKE»  
an einer Morchel-Rahmsauce serviert mit Tagliatelle**

Scaloppina di vitello "VITELLONE GENUINO HATECKE  
servito con una salsa alla crema di spugnole e tagliatelle  
*Veal escalope in a morel cream sauce served with noodles*

CHF 43.00

**RINDSGESCHNETZTELTES STROGANOFF «METZGEREI HATECKE» MIT RÖSTI**

Sminuzzato di manzo Stroganoff della macelleria Hatecke con rösti  
*Beef Stroganoff served with rösti*

CHF 40.00

**RINDSTAGLIATA «METZGEREI HATECKE» VOM GRILL MIT RUCOLA UND CHERRY-TOMATEN  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse**

Tagliata di manzo alla griglia, patate arrostiti e verdure a vapore  
*Beef Tagliata" genuin Hatecke" with potatoes and vegetables*

CHF 48.00

**NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» DAMPFEGART MIT FENCHEL UND LAUCH  
serviert mit Reis und Gemüse**

Salmon al vapore con finocchio e porro, servito con riso e verdure  
*Steamed salmon with fennel and leek, served with rice and vegetables*

CHF 38.00

**CALAMARIA RINGE "Aris Plaun da Lej" IM BIERTEIG FRITTIERT  
serviert mit einer hausgemachten Tartar-Sauce, Reis und Gemüsechips**

Anelli di calamari "Aris Plaun da Lej" in pastella con birra, salsa tartara, riso bianco e verdure  
*Calamari rings "Aris Plaun da Lej" fried in beer batter, tartar sauce, white rice and vegetables*

CHF 32.00

---

# FONDUE UND RACLETTE

---

AUF VORBESTELLUNG, SU PRENOTAZIONE, PREORDER  
MIND. 2 PERSONEN

## FONDUE BOURGUIGNONNE (RINDFLEISCH 180g)

Fondue con olio (carne di manzo)

*Fondue with hot oil (beef)*

CHF 56.00 / Person

## FONDUE CHINOISE (RIND, KALB UND GEFLÜGEL 180 g)

Fondue con brodo tagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)

*Fondue with boiling broth (beef, veal, chicken)*

CHF 56.00 / Person

### Zum Fondue servieren wir 8 verschiedene Saucen mögliche Beilagen: Reis, Rösti oder Pommes frites

Insieme con la fondue serviamo 8 salse - diverse Contorni; riso, rösti o patatine fritte

*Together with the fondue we serve 8 different sauces - Side dishes; rice, rösti or french fries*

## KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG «KÄSEREI PONTRESINA»

Fonduta di formaggio

*Cheese fondue*

CHF 25.00 / Person

## KÄSEFONDUE KLARER «KÄSEREI PONTRESINA»

### mit Raclette Kartoffeln, Bresaola und Steinpilzen

Fonduta di formaggio Klarer con patate, bresaola e porcini

*Cheese fondue Klarer with potatoes, dry meat and mushrooms*

CHF 35.00 / Person

## RACLETTE «KÄSEREI PONTRESINA»

### Portion 160g mit Kartoffeln, Mixed Pickels und Silberzwiebeln

Raclette di formaggio, porzione 160g, servito con patate, verdura e cipolloni sott'aceto

*Cheese raclette 160g, served with potatoes, mixed pickles and onions*

CHF 29.00 / Person

# WIR BEZIEHEN UNSERE PRODUKTE REGIONAL

## **METZGEREI HATECKE SCUOL**

Wurstwaren, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch,  
Geflügel, Churer - Beinwurst für Gerstensuppe und  
Capuns

## **EINHEIMISCHE JÄGER**

Wildfleisch (Hirsch)

## **SENNEREI PONTRESINA**

Käse und Fondue

## **AGRI ENGIADINA MADULAIN**

Bio Kartoffeln

## **HOFKÄSEREI PUNGELL VICOSOPRANO**

Bergkäse und Cagölin

## **BAUERNHOF CASTY ZUOZ**

Eier

## **CAFÈ BADILATTI ZUOZ**

Kaffeebohnen

## **MÜHLE GRÜSCH**

Mehl

## **A. DIESCH AUS SCHIERS**

Steinpilze und Trüffel



## UNSERE PHILOSOPHIE BEI DER HERSTELLUNG: SAISONALE REGIONALE KÜCHE AUS HEIMISCHEN PRODUKTEN

Wir verwenden, soweit es möglich ist Zutaten von Bauern und Kleinstproduzenten aus der Umgebung;  
dem Engadin, dem Bergell, dem Kanton Graubünden und übrigen Schweizer Gebiete

## **SAISONSUPPE**

Gemüse ohne künstliche Bindemittel  
Wir binden die Suppe mit Kartoffeln oder Reis  
auch für Veganer oder Gluten-Allergiker geeignet

## **BOUILLON**

nur mit Gemüse, Salz, Pfeffer und  
Maggi Blättern hergestellt

## **GERSTENSUPPE**

Bündner Beinwurst gewürfelt, Salsiz, Rohschinken,  
Gerste, Karotten, Knollensellerie, Lauch, Salz  
und Pfeffer, Lorbeerblätter

## **BÜNDNER SPEZIALITÄTEN**

### **CAPUNS**

Weissmehl, Eier, Rahmquark, Muskatnuss,  
Salz und Pfeffer  
Gemüsecapuns mit Karotten, Sellerie und Lauch  
Fleischcapuns mit Churer Beinwurst, Salsiz und  
Rauchfleisch

### **PIZOCHELS**

Weissmehl, Eier, Spinat, Salz

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter  
Per intolleranze alimentari o allergie, si prega di informare il nostro personale di servizio  
For food intolerances or allergies, please inform our service staff

Alle Preise verstehen sich inklusive 7,7% MwSt.