

---

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

---

## BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grisons barley minestrone

CHF 13.00 / CHF 9.00

## SAISONSUPPE

Zuppa stagionale

Season soup

CHF 13.00

---

# UNSERE SALATE

---

## BLATTSALAT AUS BRAIL

### 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



### BERGELLER BRIE “CAGÖLIN” in sich geschmolzen serviert mit Blattsalat und Ruccola Salat, Feigenkonfitüre und Crostini

Cagölin della Bregaglia, cremoso e tiepido con insalata di rucola e spinaci

Meldet chees “Cagölin” in its crust, spinad and rucola salad

CHF 20.00

### NÜSSLISALAT MIT EI, SPECKWÜRFELN UND BROTCROUTONS

Insalata di songino con uova soda, speck e crostini di pane

Lamb's lettuce with bcon, egg, cubes and bread croutons

CHF 19.80

---

## KALTE TELLER

---

### BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der  
«Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Bimenbrot 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 32.00

### 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 35.00

mit Pommes frites oder Rösti  
con patate frite o rösti  
*with french fries or rösti*  
CHF 40.00

---

## WARME TELLER

---

### KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

#### MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN

Wurstel di vitello con rösti / *Veal sausage with roasted potatoes*  
CHF 27.00

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

### RISOTTO MIT BÜNDNER STEINPILZEN

Risotto con porcini del Grigione Prättigau  
*Risotto with Prättigau porcini mushrooms*  
CHF 30.00

# EINHEIMISCHES WILD UND HERBST SPEZIALITÄTEN

UNSERE JÄGER:  
NICO WALTHER, STEIVEN UND LINARD LUZI

## GERÄUCHERTE, WARME HIRSCHWURST

serviert mit Röstli, gekochter Apfelring und Preiselbeeren-Konfi

*Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con röstli*

*Local smoked deer sausage with "Röstli" (grated potato)*

CHF 29.00

## HIRSCH-SCHNITZEL

mit Steinpilzen, Rotkraut mit Kastanien, Rosenkohl mit Speck und Spätzli

*Scaloppina di cervo con porcini, crauti rossi e castagne, spätzli*

*Deer cutlets with porcini mushrooms, wild game sauce, red cabbage and chestnut spätzli*

CHF 50.00

## HIRSCH-PFEFFER AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE

dekoriert mit Eierschwämme, Silberzwiebeln und Brotcroutons

dazu Polenta Taragna, Rotkraut, Apfelring mit Preiselbeeren

*Salmi di cervo e polenta Taragna, crauti rosso, mela e mirtilli*

*Deer pepper "on a fine cream sauce with polenta Taragna, red cabbage, apple and cranberries*

CHF 35.00

## REHGESCHNETZELTES AN WILDRAHMSAUCE MIT HEIDELBEEREN

Rosenkohl, Herbstfrucht und Röstli

*Sminuzzato di capriolo ai mirtilli con cavoletti di bruxelles frutto e röstli*

*Thin strips of venison in a wild cream sauce with blueberries, brussels sprouts, autumn fruit and hash browns*

CHF 48.00

---

## PASTA

---

### PIZOCHELS ENGIADINAIS MIT SPECK, KÄSE UND ZWIEBELN

Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle  
*Engadin spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions*  
CHF 25.00

### SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa  
*Spaghetti with homemade tomato sauce*  
CHF 24.00



### HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI AN SALBEIBUTTER

Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia  
*Homemade potato gnocchi with sage butter*  
CHF 23.00

### SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara  
*Spaghetti Carbonara*  
CHF 28.00

### VELTLINER PIZZOCCHERI MIT WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Pizzoccheri Valtellinesi  
*Pizzoccheri from Valtellina (hard wheat pasta with vegetables, potatoes and cheese)*  
CHF 28.00



---

## 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 26.00



### 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 28.00

## 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 22.80



## RÖSTI «ARPIGLIA» MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND STEINPILZEN

Rösti con prosciutto crudo e funghi porcini

*Rösti with raw ham and porcini mushrooms*

CHF 31.00

---

# FLEISCH UND FISCH

---

## KALBSGESCHNETZELTES «VITELLONE GENUIN HATECKE» AN EINER CHAMPIGNON-RAHMSAUCE SERVIERT MIT RÖSTI

Sminuzzato di vitellone con salsa ai funghi e rösti

*Sliced veal in mushroom-cream sauce with rösti*

CHF 45.00

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

Salmone 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

---

# FONDUE

---

AUF VORBESTELLUNG, SU PRENOTAZIONE, PREORDER  
MIND. 2 PERSONEN

## FONDUE BOURGUIGNONNE (RINDFLEISCH 180g)

Fondue con olio (carne di manzo)

*Fondue with hot oil (beef)*

CHF 57.00 / 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 57.00 / 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 27.00 / 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 38.00 / Person

---

# RACLETTE

---

## 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

Trüffel



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

Wir verwenden soweit es möglich ist, Zutaten von Bauern und Kleinproduzenten 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  
nur mit Gemüse, Salz, Pfeffer und  
Maggi Blättern hergestellt

BOUILLON

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.