
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

BROT-SPECKKNÖDEL MIT BOUILLONE

Knödel di pane con speck e brodo

Bread and bacon dumplings with bouillon

CHF 13.00

MENU

CAPUNS GEMÜSE UND SALSIZ

Capuns di verdure e salsiz (salsiccia grigionese)

Capuns with vegetables and salsiz (Graubünden sausage)

BLATTSALAT

Insalata verde

Green salad

ENGADINER GIZZI AUS DEM OFEN SERVIERT MIT POLENTA TARAGNIA UND GRILLGEMÜSE

Capretto dei Grigioni al forno e arrostito servito con polenta e verdure grigliate

Kid meat from the oven served with polenta and grilled vegetables

VANILLEEIS MIT KARMELISIERTEN KASTANIEN

Gelato alla vaniglia con castagne caramellate

Vanilla ice cream with caramelised chestnuts

CHF 48.00

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



SALATTELLER „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 20.00



**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

**GERÄUCHTER LACHSTARTAR, HAUSGEMAHCTE WILDERRINE MIT SAUCE CUMBERLAND
SERVIERT MIT EINEM GEMISCHTEN SALAT**

Tartar di Salmone affumicato

Terrina di selvaggina fatta in casa con salsa Cumberland insalata mista

Smoked salmon tartare Homemade game terrine with Cumberland sauce

Mixed salad

CHF 26.00

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 patatine frite oppure 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 patatine fritte

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

CHF 28.00

VEGANER EINTOPF

Linsen, Couscous, Engadiner Bio Kartoffeln, diverse Saisongemüse im Öl angebraten

STUFATO VEGETARIANO

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

VEGAN STEW

Lentils, couscous, Engadin organic potatoes, various seasonal vegetables sautéed in oil

CHF 27.00

Mit Engadinerwurst – con salsicia Engadinese - engadine sausage + CHF 12.00

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



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 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 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 ENGADINER GIZZI AUS DEM OFEN SERVIERT MIT POLENTA TARAGNIA UND GRILLGEMÜSE

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

ENGADINER GIZZI AUS DEM OFEN SERVIERT MIT POLENTA TARAGNIA UND GRILLGEMÜSE

Capretto dei Grigioni al fomo e arrostito servito con polenta e verdure grigliate

Kid meat from the oven served with polenta and grilled vegetables

CHF 45.00

**NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» DAMPFGEGART 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

EINHEIMISCHES WILD UND HERBST SPEZIALITÄTEN

UNSERE JÄGER:

NICO WALTHER, STEIVEN UND LINARD LUZI

GERÄUCHERTE, WARME HIRSCHWURST

serviert mit Rösti, gekochter Apfelring und Preiselbeeren-Konfi

Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con rösti

Local smoked deer sausage with "Rösti" (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

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 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 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 verwendeten, 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.