
HAUSGEMACHTE SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grisons barley minestrone

CHF 13.00 / CHF 9.00

ZUCCHINI SUPPE dazu servieren wir Bündner Eierschwämme und Kroutons

Zuppa di zucchine con gialli e croutons

courgette soup served with chanterelles

CHF 15.00

BROT-SPECKKNÖDEL MIT BOUILLONE

Knödel di pane con speck e brodo

Bread and bacon dumplings with bouillon

CHF 13.00

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 20.00



BERGELLER BRIE “CAGÖLIN” in sich geschmolzen serviert mit Blattsalat und Ruccola Salat, Quittenkonfitüre 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

MENU I

CAPUNS GEMÜSE UND SALSIZ

Capuns di verdure e salsiz (salsiccia grigionese)
Capuns with vegetables and salsiz (Graubünden sausage)

BLATTSALAT

Insalata verde
Green salad

RINDSGESCHNETZTELTES STROGANOFF «METZGEREI HATECKE» MIT RÖSTI

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

DESSERTTELLER

Dessert
Dessert

CHF 52.00

MENU II

RANDENCARPACCIO DEKORIERT MIT CHAMPIGNONS, PESTO UND PARMESAN

Carpaccio di rapa rossa, decorato con funghi champignon, pesto e parmigiano
Carpaccio of red turnip, decorated with mushrooms, pesto and Parmesan cheese

NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» DAMPFEGEGART 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

DESSERTTELLER

Dessert
Dessert

CHF 48.00

KALTE TELLER

BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

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

HIRSCHFLEISCH BURGER "EINHEIMISCHE JÄGER"

belegt mit Kabissalat, Apfel und PreiselbeerenKonfi, serviert mit Pommes frites

Hamburger di cervo "CACCIATORI LOCALI"

con insalata di cavolo, mele e marmellata di mirtilli rossi, servito con patatine fritte.

Venison burger "LOCAL HUNTER"

topped with cabbage salad, apple and cranberry jam, served with French fries

CHF 29.00

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

RISOTTO MIT PRÄTTIGAUER TRÜFFEL

Risotto con tartufo nero del Grigione
Risotto with truffle from the Prättigau
CHF 33.00

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»

Rösti Alaska con salmone affumicato e salsa alla panna acida

Rösti Alaska with smoked salmon and sour cream

CHF 31.00

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 MIT ZUOZER-SPIEGELEIER VOM BAUERNHOF "CASTY" IN ZUOZ UND PRÄTTIGAUER TRÜFFEL

Rösti con 2 occhi di bue e tartufo Grigionese

Rösti with 2 fried eggs with additional Prätigauer truffle

CHF 31.00

FLEISCH UND FISCH

Rinds „Tagliata“ vom Grill KRÄUTERBUTTER serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

CHF 49.00

Tagliata di manzo alla griglia con burro alle erbe servita con patate arrostate e verdure

Beef "Tagliata" grilled served with gravy, fried potatoes and vegetables

RINDSGESCHNETZTELTES STROGANOFF «METZGEREI HATECKE» MIT RÖSTI

Sminuzzato di manzo Stroganoff della macelleria Hatecke con rösti

Beef Stroganoff served 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

FONDUES

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 UND KALB 180 g)

Fondue con brodo (carne di manzo e vitello)

Fondue with boiling broth (beef, veal)

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.