



Presidio Slow Food*

Unsere hausgemachten Suppen

Bündner Gerstensuppe mit Churer Beinwurst CHF 12.00

Minestra d'orzo Grigionese fatta in casa kleine Portion CHF 8.00

Homemade Grison barley soup



Kürbis-Karotten Suppe CHF 12.00

Zuppa di zucca e carote kleine Portion CHF 8.00

Pumpkin and carrot soup

Dreierlei Suppen CHF 15.00

Tris di zuppe

Three different soups

Salate und kalte Gerichte



Saisonaler Blattsalat CHF 9.50

Insalata verde di stagione

Green season salad

Gemischter Salat CHF 13.80

Insalata mista

Mixed salad



Salatteller „Rustica“ CHF 18.50

mit gratiniertem Ziegenkäse, Dörrfeigen, Apfel und Pinienkernen

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

“Rustica” mixed salad with grilled goat cheese, dried figs, apple and pine nuts

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Brotcroustons CHF 17.50

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

Lamb's lettuce with bacon cubes and bread croutons

Bündner-Teller von der Metzgerei Hatecke in Scuol CHF 29.00

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und

Berkäse von der Hofkäserei Vicosoprano mit „Klarer's“ Birnenbrot und Butter

Affettato misto Grigionese, formaggio servita con pane alle pere e burro

Grisons dried meat and cheese served with pear bread and butter

Sinfonie Teller CHF 35.00

Sardellenfilet „Aris Plaun da Ley“ mit Rotkraut und Apfel, Lachstartar „Aris Plaun da Ley“,

Klarer's Foie gras mit Trüffel, dazu servieren wir Tost und Butter

Filetto di alici "Aris Plaun da Ley" su babietola rossa con insalata di crauti rossi, tartar di salmone

Foie gras al tartufo

Anchovy fillet "Aris Plaun da Ley" with red cabbage salad and apple



Warme Teller



Gemüseteller
Piatto di verdura
Vegetable plate

CHF 28.00

Kalbsbratwurst mit Rösti
Wurstel di vitello con rösti
Fried veal sausage with roasted potatoes

CHF 23.00

Einheimische, geräucherte Hirschwurst von den Jägern: Nico Walther und Steivan Luzi
Warm serviert mit Rösti, dazu ein gekochter Apfelring mit Preiselbeerenkonfi
Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con rösti
Local smoked deer sausage with "Rösti" (grated potato)

CHF 26.00

Spaghetti Carbonara "Zuozzer-Eier, vom Bauernhof Casty"
Spaghetti with eggs and ham

CHF 24.00

Unsere Engadiner Spezialitäten

Pizochels "Engiadinais" mit Speck, Käse und Zwiebeln
Gnocchetti "Engiadinais" con speck, formaggio e cipolle
Pizochels "Engadinais" with bacon, cheese and onions

CHF 23.00



Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung an Parmesan-Rahmsauce
Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna
Capuns with vegetable filling and cream sauce

CHF 25.00

Hausgemachte Capuns mit Hatecke's Salsiz und Rauchfleisch-Füllung
Parmesan-Rahmsauce
Capuns ripieni di carne fatti in casa
Capuns with dried sausage filling and cream sauce

CHF 25.00

Hausgemachte Wirzrollen gefüllt mit Gemüse und Quinoa
An Olivenöl und Fenchel-Körner

CHF 23.00

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



Kichererbsen an einer Currysauce mit Mangold, Apfel und Rosinen
Checi alla salsa di Curry con coste, mele e uvette
Chickpeas on a curry sauce with chard, apple and raisins


CHF 23.00



Presidio Slow Food

Unsere Rösti-Spezialitäten

Rösti „Klarer“ mit Speck und Käse überbacken CHF 25.00
Rösti “Klarer” gratinato con speck e formaggio
Rösti “Klarer” with bacon and baked cheese

 Rösti „Engiadinaisa“ mit Käse überbacken CHF 26.00
Serviert mit Broccoli und Spiegelei mit „Zuozer Eier“
Rösti “Engiadinaisa” con uova, broccoli e formaggio
Rösti “Engiadinaisa” with fried egg, broccoli and cheese

Rösti „Arpiglia“ mit Bündner Rohschinken und Steinpilzen CHF 30.00
Rösti con prosciutto Grigionese crudo e porcini
Rösti with raw Grison ham and porcini mushrooms

Rösti “Alaska” mit Rauchlachs und Sauerrahmsauce CHF 30.00
Rösti “Alaska” con salmone affumicato e salsa alla panna acida
Rösti “Alaska” with smoked salmon and sour cream

Fleisch, Fisch und einheimisches Wild

Von Hand geschnittenes Rinds-Tartar
Tartare di manzo al coltello CHF 34.00 mit Toast und Butter
Hand cut beef tartare CHF 38.00 mit Pommes frites

Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Champignons
Serviert mit Rösti CHF 42.00
Sminuzzato di vitello con salsa ai funghi e rösti
Sliced veal in mushroom sauce and rösti

Kalbs „Osso buco“ mit Gremolata (Auberginen, Tomaten, Zitronenzeste)
Serviert mit Butternudeln und Gemüse CHF 38.00
Osso buco di vitello con gremolata Servito con pasta al burro e verdure
Veal Osso buco served with Gremolata, pasta al burro and vegetables

Rindsgoulasch serviert mit Polenta Taragna CHF 29.00
Spezzatino di manzo “gulasch” servito con polenta taragna
Beef goulasch witz polenta taragna



Presidio Slow Food*

Lachs „Aris Plaun da Lej“ mit Kräuter-Panade überbacken

CHF 32.00

Serviert mit Reis und Gemüse

Salmon in crosta d'erbette servita con riso e verdure

Salmon in a sea salt and herb coat with rice and vegetables

Herkunft unserer Fleischsorten:

Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz (Metzgerei Hatecke Scuol)

Reh aus Deutschland, Hirsch Einheimisch

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 Mehrwertsteuer
KÄSEFONDUE UND RACLETTE
mit der Hausmischung von der Sennerei Pontresina



Hausgemachtes Käsefondue

Fonduta di formaggio

Cheese fondue

pro Person

CHF 25.00

Käsefondue „Klarer“

mit Raclette Kartoffeln, Bresaola und Steinpilzen

pro Person

CHF 35.00

Fonduta di formaggio „Klarer“ con patate, bresaola e porcini

Homemade cheese fondue „Klarer“ with potatoes, dry meat and mushrooms



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

CHF 29.00

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

Cheese raclette served with potatoes, mixed pickles and onions



Presidio Slow Food®

FLEISCHFONDUE

(wir bitten um Vorbestellung, prenotazione richiesta)

Fondue Bourguignonne *pro Person* *CHF 52.00*
(Rindfleisch, 180 g) oder
Fondue con olio (carne di manzo)
Fondue bourguignonne with oil (beef)

Fondue Chinoise *pro Person* *CHF 52.00*
(Rind und Kalb 180 g)
Fondue con brodotagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)
Fondue Chinoise (beef, veal and chicken)

Zum Fondue servieren wir 8 verschiedene Saucen und einem gemischten Salat.

Beilagen: Reis, Kroketten, Rösti oder Pommes frites

Insieme con la fondue serviamo 8 salse diverse e un insalata mista.

Contorni; riso, crocchette, rösti o patatine fritte

The fondue is served with 8 different sauces and a mixed salad.

Sides: Rice, croquettes, rösti or french fries.