



## Unsere hausgemachten Suppen


Bündner Gerstensuppe mit «Churer» Beinwurst CHF 12.00  
*Minestra d'orzo Grigionese* kleine Portion CHF 8.00  
*Grisons barley minestrone*


 Saisonsuppe CHF 12.00  
*Zuppa stagionale*  
*Season soup*

## Unsere Salate

 Saison-Blattsalat CHF 9.50  Gemischter Salat CHF 13.80  
*Insalata verde di stagione* *Insalata mista*  
*Seasonal salad* *Mixed greens salad*

Salatvariationen – Salatgläser mit Pouletbruststreifen CHF 24.00  
*Scelta d'insalata in bicchieri con strisce di petto di pollo*  
*Various salad glasses with chicken breast strips*

 Salatteller *Rustica* mit gratiniertem Ziegenkäse «Hof Seglias La Punt»  
 Dörrfeigen, Apfel und Pinienkernen CHF 19.80  
*Insalata rustica con caprino gratinato, fichi secchi, mele e pinoli*  
*Rustic salad with baked goat cheese, dried figs, apple and pine nuts*

 Caprese Salat (Tomaten mit Mozzarella Bufala) serviert mit gegrilltem Brot CHF 18.00  
*Insalata Caprese con mozzarella Bufala e pane tostato*  
*Tomato salad with mozzarella bufalo served with grilled bread*

## Unsere kalten und warmen Teller

- Bündner-Teller der «Metzgerei Hatecke» CHF 30.00  
 Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und  
 Berkäse der «Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Birnenbrot  
*Affettato misto Grigionese e formaggio, servito con pane alle pere e burro*  
*Grisons dried meat and cheese served with pear bread and butter*
- Hausgemachte Foie gras-Terrine mit «Rheintaler Trüffel» CHF 38.00  
 serviert mit Meersalz und hausgemachtem Apfel-Zwiebel Chutney  
*Terrina di foie gras fatta in casa servita con sale marino e chutney di mela e cipolle fatto in casa*  
*Homemade Foie gras-Terrine served with seasalt and homemade Apple-Onion Chutney*
- 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 patatine fritte / with french fries CHF 39.00
- Kalbsbratwurst mit Rösti CHF 23.00  
*Wurstel di vitello con rösti*  
*Veal sausage with roasted potatoes*
- Hausgemachtes Hackfleischsteak «Metzgerei Hatecke» CHF 28.00  
 auf Vollkorntoast, überbacken mit Ziegenkäse serviert mit Grillgemüse  
*Bistecca di carne macinata "Hatecke" su pane integrale tostato integrale gratinato con formaggio*  
*di capra servito con verdura alla griglia*  
*Homemade minced meat steak "Hatecke" on wholemeal toast*  
*gratinated with goat cheese served with grilled vegetables*

## Unsere Teigwarengerichte



Pizzoccheri nach Veltliner Art

CHF 24.00

*Pizzoccheri alla veltellinese*

*Buck wheat pasta with garlic, potatoes and savoy cabbage*

Pizochels Engiadinais mit Speck, Käse und Zwiebeln

CHF 23.00

*Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle*

*Engadine spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions*



Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce

CHF 20.00

*Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa*

*Spaghetti with homemade tomato sauce*

Spaghetti Carbonara oder hausgemachter Bolognese

CHF 24.00

*Spaghetti alla carbonara o alla bolognese fatta in casa*

*Spaghetti Carbonara or with homemade Bolognese sauce*

Penne Montanara mit Bresaola und Steinpilzen,  
an einer Bratenrahmsauce

CHF 26.00

*Penne Montanara con bresaola e funghi porcini e una salsa cremosa*

*Penne Montanara with Bresaola and porcini mushrooms on a creamy-gravy sauce*

## Unsere Rösti – Spezialitäten

Rösti „Klarer“ mit Speck und Käse überbacken CHF 26.00

*Rösti “Klarer” gratinato con speck e formaggio*

*Rösti “Klarer” with bacon and baked cheese*

Rösti mit Norwegischen Rauchlachs «Aris Plaun da Lej» CHF 29.50

serviert mit einer Sauerrahmsauce

*Rösti con salmone affumicato e salsa alla panna acida*

*Rösti with smoked salmon and sour cream*



Rösti «Caprese» mit Tomaten und Mozzarella CHF 26.00

*Rösti «Caprese» accompagnata pomodoro e mozzarella*

*Rösti «Caprese» accompanies with tomatoes and mozzarella*



Rösti mit Zuozer-Spiegeleier vom Bauernhof «Casty» CHF 19.80

*Rösti con 2 occhi di bue*

*Rösti with 2 fried eggs*

## Unsere hausgemachten Capuns



Vegane, 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 savoy cabbage rolls filled with vegetables and quinoa on olive oil and fennel grains*



Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung an Parmesan Rahmsauce CHF 25.00

*Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna*

*Capuns with vegetable filling and cream sauce*

Hausgemachte Capuns mit «Hatecke's» Salsiz und Rauchfleisch-Füllung  
nach Rezept des Hauses, an einer Parmesan Rahmsauce CHF 25.00

*Capuns ripieni di carne fatti in casa*

*Capuns with dried sausage filling and cream sauce*

## Unsere Fleisch und Fisch Gerichte

Kalbsgeschnetzeltes «Vitellone genuin Hatecke» an einer Champignon-  
Rahmsauce, serviert mit Rösti CHF 41.00

*Sminuzzato di vitellone con salsa ai funghi e rösti*  
*Sliced veal in mushroom-cream sauce with rösti*

«Blanquette de veau» an Zitronen-Kapern Sauce CHF 38.00

Serviert mit Reis und Gemüse

*Blanquette di vitello con salsa di limone e capperi, servitor con riso e verdure*  
*Veal Blanquette with lemon-capers sauce, served with rice and vegetables*

Schweinsfilet Metzgerei-Hatecke mit Steinpilzen CHF 40.00

an einer Rahmsauce, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

*Filetto di maiale ai ferri con salsa ai porcini*  
*Pork filet with porcini mushrooms in cream sauce, potatoes and vegetables*

Rinds-Entrecôte “bouv genuine Hatecke” mit Rucola und grünem Pfeffer  
Bratkartoffeln und Gemüse CHF 47.00

*Entrecôte di manzo "bouv genuine Hatecke" con rucola e pepe verde, patate e verdure fritte*  
*Beef entrecôte "bouv genuine Hatecke" with rucola and green pepper, fried potatoes, vegetables*

Rindssiedfleisch „bouv genuin Hatecke“ mit hausgemachter grüner Sauce,  
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse CHF 32.00

*Manzo bollito con salsa verde patate lesse e verdure a vapore*  
*Beef boiled meat "bouv genuin Hatecke" with boiled potatoes and vegetables*

Norwegischer Lachs «Aris Plaun da Lej» mit Kräuter-Panade überbacken,  
serviert mit Reis und Gemüse CHF 37.00

*Salmone in crosta d'erbette servita con riso e verdure*  
*Salmon in a sea salt and herb coat with rice and vegetables*

Frische Calamari Ringe “Aris Plaun da Lej” im Bierteig frittiert, serviert  
mit einer selbstgemachten Tartarsauce.  
weissem Reis und Gemüse CHF 29.00

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

## Unsere Lieferanten

Metzgerei Hatecke Scuol	Wurstwaren, Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, Churer – einwurst für Gerstensuppe und Capuns
Einheimische Jäger	Wildfleisch (Hirsch<9
Sennerei Pontresina	Käse Fondue
Hofkäserei Seglias La Punt	Ziegenkäse
Hofkäserei Pungell Vicosoprano	Bergkäse und Cagölin
Bauernhof Casty Zuoz	Eier
Cafè-Rösterei Badilatti Zuoz	Cafè Bohnen
Mühle Grüşch	Mehl
Diesch A. aus Schiers	Steinpilze und Trüffel

## Unsere Philosophie beim herstellen unseres Angebotes

*Regionale Küche, heimische Produkte und Saisonalität*

Wir verwendeten, soweit es möglich ist Zutaten von Bauern und Kleinproduzenten aus der Umgebung:  
dem Engadin, dem Bergell, dem Kanton Graubünden und übrige 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 Blätter hergestellt
  - Gerstensuppe  
Bündner Beinwurst, 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
  - Gemüsecapuns  
Karotten, Sellerie und Lauch
  - Fleischcapuns  
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*