
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

Saison soup

CHF 13.00

MANGOLD-KARTOFFEL SUPPE

Zuppa di coste e patate

Mangold leaves potato soup

CHF 12.00

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



CAPRESE SALAT “ TOMATEN MIT MOZZARELLA BUFFALA ”

Insalata Caprese con mozzarella Bufala

Tomato salad with buffalo mozzarella

CHF 19.00

RANDEN CARPACCIO MIT APFEL, PEKANNÜSSEN, RUCOLASALAT DEKORIERT MIT EINEM HIMBEER-COULIS

Carpaccio di rapa rossa, mele, noci pekan, rucola e coulis di lamponi

Beetroot carpaccio with apple, pecan nuts, rocket and raspberry coulis

CHF 18.00

KALTE TELLER

BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

BRESAOLA, BÜNDNERFLEISCH, ROHSCHINKEN, COPPA, SALSIZ UND BERGKÄSE DER
«HOFKÄSEREI VICOSOPRANO» MIT «KLARER'S » BIRNENBROT 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

GERÄUCHERTES FORELLEN TARTAR «ARIS PLAUN DA LEJ»

MIT APFEL, GURKE, SAUERRAHM UND GERÄUCHERTEM LACHS

Tartare die trota affumicata, mele, cetrioli, creme fraîche e salmone affumicato

Smoked trout tartar with, apple, cucumber, sour cream and smoked salmon

CHF 30.00

VITELLO TONNATO MIT KAPERN UND ZWIEBELRINGEN

Vitello tonnato con capperi e anelli di cipolla

Vitello tonnato with capers and onion rings

CHF 27.00

TSCHIGRUN DA TSCHLIN (ZIEGENKÄSE)

KARAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN SERVIERT MIT HAUSGEMachten CRACKERN UND
GEMISCHTEM SALAT

Tschigrun di capra, cipolle rosse caramellate, cracker fatti in casa e insalata mista

Goat cheese with caramelised onions, homemade crackers and mixed salad

CHF 24.00

WARME TELLER

RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE»

BELEGT MIT SPECK, ZWIEBELN UND TOMATEN SEREVIERT MIT POMMES FRITTES

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

KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO-KARTOFFELN

Wurstel di vitello con rösti di patate / Veal sausage with rösti

CHF 27.00

Mit hausgemachter Zwiebelsauce / *con salsa di cipolle fatta in casa / with homemade onion sauce*

+ CHF 4.00

PASTA

PIZOCHELS ENGIADIN AIS 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 HAUSGEMACHER TOMATENS AUCE

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



SPAGHETTI KLARER MIT GETROCKNETEN STEINPILZEN, SAFRAN, KALBSJUS UND RAHM

Spaghetti Klarer, con porcini seccchi, zafferano, jus di vitello e panna
Spaghetti Klarer, with dried porcini mushrooms, saffron, veal jus and cream
CHF 30.00

VELTLINER PIZZOCCHERI MIT WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Pizzoccheri Valtellinesi con verza, patate e formaggio
Pizzoccheri from Valtellina - hard wheat pasta with savoy cabbage, potatoes and cheese
CHF 27.00



RISOTTO CANAROLI MIT RANDEN, TALEGGIO, RUCOLA UND GETOASTETEN PINIENKERNEN

Risotto Canaroli alla rapa rossa, fonduta di Taleggio, rucola e pinoli tostati
Risotto with beetroot, Taleggio cheese, rocket and pine nuts
CHF 27.00

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT FRISCHEM LACHS, RUCOLA-PESTO, BURRATA UND LACHSEIERN

Gnocchi fatti in casa con salmone fresco, pesto di rucola, burtata e uova di salmone
Potato gnocchi with fresh salmon, rocket pesto, burrata and salmon roe
CHF 30.00

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 semi di finocchio
Homemade savoy cabbage rolls filled with vegetables and quinoa, served with olive oil and fennel seeds

CHF 27.00



CAPUNS MIT GEMÜSEFÜLLUNG AN PARMESAN-RAHMSAUCE

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna

Capuns with vegetable filling and cream sauce

CHF 27.00



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 and smoked meat filling in parmesan cream sauce

CHF 27.00

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



KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN

Wurstel di vitello con rösti / *Veal sausage with potato rösti*

CHF 27.00

Mit hausgemachter Zwiebelsauce / *con salsa di cipolle fatta in casa / with homemade onion sauce*
+ CHF 4.00

FLEISCH UND FISCH

**RINDS TAGLIATA (220 gr) VOM GRILL MIT PARMESANSCHAUM
SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE**

Tagliata di manzo alla griglia con scuma al parmigiano servita con patate lionesi e verdure
Grilled beef "Tagliata" with parmesan foam, served with fried potatoes and vegetables
CHF 52.00

**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 47.00

LAMMCARRÉ AN MINZEJUS, ZUCCHINI UND KARTOFFELGRATIN

Carré d'agnello, jus alla menta, zucchini e gratin di patate
Lamb carré with mint jus, zucchini and potato gratin
CHF 48.00

**SAIBLING FILET «ARIS PLAUN DA LEJ» AUS DER PFANNE
AN SAFRAN SAUCE UND SCHNITTLAUCH MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND WILDREIS**

Filetto di salmerino in padella con salsa allo zafferano ed erba cipollina, servito con spinacino fresco e riso selvatico
Char fillet pan-seared in saffron sauce with chives, served with fresh leaf spinach and wild rice
CHF 40.00

**SALTINBOCCA «VITELLONE GENUIN HATECKE» MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI
SERVIERT MIT SAFRANRISOTTO**

Saltinbocca di vitellone con prosciutto crudo e salvia, servito con risotto allo zafferano
Veal saltimbocca with raw ham and sage, served with saffron risotto
CHF 49.00

FONDUES

MIND. 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG «KÄSEREI PONTRESINA»

Fonduta di formaggio
Cheese fondue
CHF 29.00 / 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 porcini mushrooms
CHF 42.00 / 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.