
HAUSGEMACHTE SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grisons Barley minestrone

CHF 13.00 / CHF 9.00

KÜRBISUPPE MIT ZIMT, GETOSTETEN KÜRBISKERNE UND KÜRBISÖL

Zuppa di zucca con cannella, semi di zucca tostati e olio di zucca

Pumpkin soup with roasted pumpkin, cinnamon, seeds and pumpkin oil

CHF 13.00

KASTANIENSUPPE DEKORIERT MIT ROSMARIN MILCHSCHAUM

Zuppa di castagne decorata con schiuma di latte al rosmarino

Chestnut soup garnished with rosemary milk foam

CHF 15.00

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



NÜSSLISALAT MIT EI, SPECKWÜRFELN UND BROTCROUTONS

Insalata di songino con uova sode, speck e croutons di pane

Lamb's lettuce with eggs, bacon and toasted bread croutons

CHF 16.00

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 34.00

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

RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE»

BELEGT MIT SPECK, ZWIEBELN UND TOMATEN SEREVIERT 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 Preiselbeeren Konfi, 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 30.00

GERÄUCHERTE, WARME HIRSCHWURST

serviert mit Rösti, Rotkraut mit Kastanien, gekochter Apfelring und Preiselbeeren-Konfi

Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con rösti

Local smoked deer sausage with "Rösti" (grated potato)

CHF 30.00

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 ENGIADINAIS MIT SPECK, KÄSE UND ZWIEBELN

Gnocchetti engadinesi con speck, formaggio e cipolle
Engadin spinach 'spaetzle' with bacon, cheese and onions
CHF 25.00

VEGETARISCHER HERBSTELLER " SPÄTZLI, ROTKRAUT MIT KASTANIEN, ROSENKOHL, KÜRBIS UND PALMKOHL

piatto autunnale vegetariano spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles, zucca, cavolo nero
Vegetarian autumn dish with spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, pumpkin, palm cabbage
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



NUDELN MIT WILDRAGOUTH UND PALMKOHL

pasta con ragù di selvaggina e cavolo nero
pasta with wild ragout and savoy cabbage
CHF 29.00

RISOTTO CANAROLI MIT ROTWEIN, STEINPILZEN UND SAFRAN

Risotto Canaroli con vino rosso, funghi porcini e zafferano
Risotto with red wine, porcini mushrooms and saffron
CHF 35.00

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

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



FLEISCH, WILD, 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

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

Char fillet pan-seared in saffron sauce with chives, served with fresh leaf spinach and wild rice

CHF 40.00

HIRSCH-SCHNITZEL MIT STEINPILZEN, ROTKRAUT KASTANIEN, ROSENKOHL MIT SPECK, 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

HIRSCH-PFEFFER AN EINER FEINEN WILDRAHMSAUCE DEKORIERT MIT EIERSCHWÄMME, SPECK UND BROTCROUTONS, POLENTA TARAGNA, ROTKRAUT, HERBSTFRUCHT MIT PREISELBEEREN

Salmi di cervo e polenta Taragna, crauti rosso, mela e mirtilli

Deer pepper "on a fine cream sauce with polenta Taragna, red cabbage, apple and cranberries

CHF 38.00

REHGESCHNETZELTES AN WILDRAHMSAUCE MIT

Rosenkohl, Herbstfrucht und Rösti

Sminuzzato di capriolo ai con cavoletti di bruxelles frutto e rösti

Thin strips of venison in a wild cream sauce with blueberries, brussels sprouts, autumn fruit and hash browns

CHF 50.00

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

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

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

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.