

HAUSGEMACHTE SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grison Barley soup

CHF 13.00 / CHF 9.00

KAROTTENCREMESUPPE MIT RICOTTA UND BUCHWEIZEN CROUTONS

Vellutata di carote con ricotta e crostini di saraceno

Carrot cream soup with ricotta cheese and buckwheat croutons

CHF 13.00/ CHF 9.00

CREMIGE LINSEN-ROSMARINSUPPE MIT ZITRONENAROMA

Vellutata di lenticchie e rosmarino con profumo al limone

Creamy lentil and rosemary soup with a hint of lemon

CHF 13.00/CHF 9.00

UNSERE SALATE

SAISON BLATTSALAT

Insalata verde stagionale

Seasonal leaf salad

CHF 10.80



GEMISCHTER SALAT

Insalata mista

Mixed salad

CHF 14.80



NÜSSLISALAT AN REDUZIERTER BAROLO-WEINSAUCE MIT ROTEN ZWIEBELN, ORANGEN UND PEKANNÜSSE

Insalata di sognino con riduzione al Barolo, cipolle rosse, arance e anacardi

Lamb's lettuce with Barolo Reduction, red onions, oranges and pekan nuts

CHF 19.00

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 mixed cold cuts 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 36.00

Mit Pommes Frites oder Rösti / Con patatine frite o rösti / With french fries or rösti

CHF 41.00

VITELLO TONNATO MIT KAPERN UND ZWIEBELBLÄTTER

Vitello tonnato con capperi e foglie di cipolla

Veal with tuna sauce, capers and onion leaves

CHF 24.00

VEGANER APFEL-TARTAR MIT WALNUSS, SESAMÖL UND AVOCADO, GERÖSTETEN WALNÜSSEN UND VEGANER WASABI-MAYONNAISE

*Tartare vegano di mela con olio di noci e sesamo, avocado, noci tostate
e maionese vegana al wasabi*

Vegan apple tartare with walnut and sesame oil, avocado, toasted walnuts, and vegan wasabi mayonnaise

CHF 22.00

WARME TELLER

RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE» MIT HAUSGEMACHTEM BUN BELEGT MIT SPECK, KARAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN, KÄSE, SALAT, TOMATEN UND KLARER'S HAUSSAUCE, SEREVIERT MIT POMMES FRITTES

*Burger di manzo con panino fatto in casa, farcito con pancetta, cipolle rosse caramellate, formaggio,
insalata, pomodori e salsa della casa Klarer, servito con patatine fritte*

*Beef burger with homemade bun, topped with bacon, caramelized red onions, cheese, lettuce, tomatoes
and Klarer's house sauce, served with French fries*

CHF 29.00

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

SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

Spaghetti al sugo di pomodoro fatto in casa

Spaghetti with homemade tomato sauce

CHF 24.00



HAUSGEMACHTE VELTLINER PIZZOCCHERI MIT WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Pizzoccheri Valtellinesi fatti in casa con verza, patate e formaggio

Homemade Valtellina Pizzoccheri - hard wheat pasta with savoy cabbage, potatoes and cheese

CHF 28.00



RISOTTO MIT RANDEN, STRACCIATELLA KÄSE UND WALNUSSCREME

Risotto alla rapa rossa, stracciatella e crema di noci

Risotto with beetroot, Stracciatella cheese and walnut cream

CHF 28.00

HAUSGEMACHTE KÜRBIS GNOCCHI AN GESCHMOLZENEM TALEGGIO KÄSE, SERVIERT MIT AMARETTO-ROSMARIN-KROKANT

Gnocchi di zucca fatti in casa con Taleggio fuso, serviti con croccante all'Amaretto e rosmarino

Homemade Pumpkin Gnocchi with Melted Taleggio, served with Amaretto-Rosemary Brittle

CHF 27.00

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

NACH REZEPT DES HAUSES

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna

Capuns with vegetable filling and house-style Parmesan 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 fatti in casa, ripieni di carne con salsa alla panna

Klarer's Capuns with dried sausage and smoked-meat filling, served with a house-style 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 formaggio e speck

Rösti Klarer baked cheese and bacon

CHF 28.00

RÖSTI «ALASKA» MIT NORWEGISCHEM RAUHLACHS «ARIS PLAUN DA LEJ»

Rösti Alaska con salmone affumicato

Rösti Alaska with smoked salmon

CHF 31.00

RÖSTI «VEGI» MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND GRILLGEMÜSE

Rösti vegetariana gratinato con formaggio 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



FONDUE

MIND. 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG «KÄSEREI PONTRESINA»

Fonduta di formaggio

Cheese fondue

CHF 29.00 / Person

KÄSEFONDUE KLARER «KÄSEREI PONTRESINA»

mit Raclette Kartoffeln, Bresaola, Steinpilzen und Birnen

Fonduta di formaggio Klarer con patate, bresaola, porcini e pere

Cheese fondue Klarer with potatoes, dry meat, porcini mushrooms and pears

CHF 42.00 / Person

RACLETTE «KÄSEREI PONTRESINA» 160g,

mit Kartoffeln, Mixed Pickels und Silberzwiebeln

Raclette di formaggio 160g, servita con patate, verdure e cipollone sott'aceto

Cheese raclette 160g, served with potatoes, mixed pickles and onions

CHF 29.00 / Person

AUF VORBESTELLUNG

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

Con la fondue serviamo 8 salse diverse – Contorni possibili: riso, rösti o patatine fritte

We serve 8 different sauces with the fondue - Possible side dishes: rice, rösti or French Fries

CHATEAUBRIAND MIT SAUCE BEARNAISE UND STEINPILZEN

SERVIERT MIT TAGESGEMÜSE UND POMMES NOUVELLES

Chateaubriand con salsa Béarnaise e porcini, verdure e patate nouvelles

Chateaubriand Béarnaise Sauce and Porcini Mushrooms, served with daily vegetables

and new potatoes

CHF 66.00/Person

FLEISCH UND FISCH

KALBSGESCHNETZELTES «VITELLONE GENUIN HATECKE»
AN EINER CHAMPIGNON-RAHMSAUCE, ROSMARIN UND SERVIERT MIT RÖSTI

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

CHF 48.00

LAMMCARRÉ GRATINIERT MIT PISTAZIEN- UND PFEFFERKRUSTE
SERVIERT MIT POMMES NOUVELLES UND GEBRATENEN STEINPILZEN

Carré di agnello gratinato con crosta di pistacchi e pepe,
servito con patate novelle e funghi porcini saltati
Rack of Lamb Gratinated with Pistachio and Pepper Crust,
served with New Potatoes and Sautéed Porcini Mushrooms

CHF 49.00

GESCHMOORTE RINDSBACKEN IN GRAND-CRU-SCHOKOLADE, SERVIERT MIT POLENTA
TARAGNA

Guance di manzo brasate al cioccolato Grand Cru, servite con Polenta Taragna
Braised Beef Cheeks in Grand Cru Chocolate, served with Polenta Taragna

CHF 45.00

NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» DAMPFGEKART AN FENCHELSAUCE MIT
FRITIERTEM LAUCH UND REIS

Salmone al vapore con salsa al finocchio, porridge fritti e riso
Salmon steamed with a fennel sauce, served with fried leeks and rice

CHF 40.00

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 Ziegenkäse

BAUERNHOF CASTY ZUOZ

Eier

CAFÈ BADILATTI ZUOZ

Kaffeebohnen

MÜHLE GRÜSCH

Mehl

A. DIESCH AUS SCHIERS

Steinpilze und Trüffel



Presidio Slow Food®

UNSERE PHILOSOPHIE BEI DER HERSTELLUNG: SAISONALE REGIONALE KÜCHE AUS HEIMISCHEN PRODUKTEN

Wir verwenden, 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 8.1 % MwSt.