

HAUSGEMACHTE SUPPEN

STEINPILZCREMESUPPE MIT ROSMARIN UND RICOTTA

Zuppa di porcini con rosmarino e ricotta
Cream of porcini mushroom soup with rosemary and ricotta
CHF 13.00/9.50

SAISONSUPPE

Zuppa stagionale
Seasonal soup
CHF 13.00 / CHF 9.50

ERBSENSUPPE MIT PFEFFERMINZE

Zuppa di piselli alla menta
Pea soup with mint
CHF 13.00/9.50

TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM

Zuppa di pomodoro e basilico
Tomato soup with basil
CHF 13.00/9.50

UNSERE SALATE

SAISON BLATTSALAT

Insalata verde stagionale
Seasonal leaf salad
CHF 10.80



GEMISCHTER SALAT

Insalata mista
Mixed salad
CHF 14.80



GRIECHISCHER SALAT MIT FETA-MOUSSE

Insalata greca con mousse di feta
Greek salad with feta mousse
CHF 18.50

CAPRESE MIT CHERRYTOMATEN, BURRATA UND BASILIKUMPESTO

Caprese con pomodorini, burrata e pesto al basilico
Caprese salad with cherry tomatoes, burrata and basil pesto
CHF 16.50

KALTE TELLER

BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Bergkäse der «Hofkäserei Vicosoprano»,
serviert mit «Klarer's» Birnenbrot und Butter

Affettato misto grigionese e formaggio, serviti con pane alle pere e burro
Grisons platter of cured meats 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 fritte o rösti / with French fries or rösti

CHF 41.00

ROTES THUNFISCHTATAR AN ZITRUSSAUCE MIT OLIVEN-TARALLI

Tartare di tonno rosso con salsa agli agrumi e crumble di taralli alle olive

Red tuna tartare with citrus sauce and olive taralli crumble

CHF 39.00

WARME TELLER

RINDFLEISCHBURGER «METZGEREI HATECKE» MIT HAUSGEMACHTEM BUN

Belegt mit Speck, karamellisierten roten Zwiebeln, Käse, Salat, Tomaten und Klarer's Haussauce,
serviert mit Pommes frites

*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

Salsiccia di vitello con rösti di patate biologiche dell'Engadina

Veal sausage with rösti made from organic Engadine potatoes

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 25.00



SPAGHETTI ALLA GENOVESE

Mit hausgemachtem Pesto, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Spaghetti alla Genovese con pesto fatto in casa, fagiolini e patate

Spaghetti Genovese with homemade pesto, green beans and potatoes

CHF 28.00

HAUSGEMACHTE VELTLINER PIZZOCCHERI MIT WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Pizzoccheri valtellinesi fatti in casa con verza, patate e formaggio

Homemade Valtellina pizzoccheri with Savoy cabbage, potatoes and cheese

CHF 28.00



RISOTTO MIT HEIDELBEEREN, PARMESAN-SAFRAN-CREME UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

Risotto ai mirtili con crema di Parmigiano aromatizzata allo zafferano e nocciole tostate

Blueberry risotto with Parmesan-saffron cream and toasted hazelnuts

CHF 30.00

HAUSGEMACHTE RAVIOLI «WOCHENKREATION»

Ravioli fatti in casa «Creazione della settimana»

Homemade ravioli «Creation of the week»

CHF 30.00

HAUSGEMACHTE CAPUNS

VEGANE WIRZROLLEN

GEFÜLLT MIT GEMÜSE UND QUINOA AN OLIVENÖL UND FENCHELKÖRNERN

Involtini di verza vegani 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 verdure con salsa alla panna e Parmigiano, secondo la ricetta della casa

Capuns with vegetable filling and house-style Parmesan cream sauce

CHF 27.00



KLARER'S CAPUNS MIT «HATECKE» SALSIZ- UND RAUCHFLEISCHFÜLLUNG

An einer Parmesan-Rahmsauce nach Rezept des Hauses

Klarer's Capuns, ripieni di salsiz e carne affumicata, con salsa alla panna e Parmigiano

Klarer's Capuns with dry meat sausage and smoked meat filling, served with a 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
Klarer rösti gratinated with cheese and bacon

CHF 28.00

RÖSTI «PRÜMAVAIRA» MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

Rösti primavera con pomodori e mozzarella
Rösti with tomatoes and mozzarella

CHF 29.00

RÖSTI «VEGI» MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND GRILLGEMÜSE

Rösti vegetariano gratinato con formaggio e verdure grigliate
Vegetarian rösti gratinated with cheese and grilled vegetables



CHF 31.00

RÖSTI «ZUOZ» MIT SPIEGELEIER VOM BAUERNHOF «CASTY» IN ZUOZ

Rösti con uova al tegamino della fattoria «Casty» di Zuoz
Rösti with fried eggs from «Casty» farm in Zuoz

CHF 23.00

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 della «Latteria Pontresina» con patate, bresaola, porcini e pere

Klarer cheese fondue from «Pontresina Dairy» with raclette potatoes, dry meat, porcini mushrooms and pears

CHF 42.00 / Person

RACLETTE «KÄSEREI PONTRESINA» (160 g)

Mit Kartoffeln, Mixed Pickles und Silberzwiebeln

Raclette della «Latteria Pontresina» (160 g), servita con patate, cetriolini e cipolline sott'aceto

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

CHF 29.00 / Person

AUF VORBESTELLUNG

FONDUE CHINOISE (RIND UND KALB 180 g)

Fondue con brodo (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 BÉARNAISE UND STEINPILZEN

Serviert mit Tagesgemüse und neuen Kartoffeln

Chateaubriand con salsa Béarnaise e porcini, servito con verdure del giorno e patate novelle

Chateaubriand with Béarnaise sauce and porcini mushrooms, served with seasonal vegetables and new potatoes

CHF 66.00/Person

FLEISCH UND FISCH

KALBSGESCHNETZELTES «VITELLONE GENUINE HATECKE»

An Champignon-Rahmsauce mit Rosmarin, serviert mit Rösti

Sminuzzato di vitellone con salsa ai funghi e panna al rosmarino, servito con rösti

Sliced veal in mushroom cream sauce with rosemary, served with rösti

CHF 48.00

LAMMCARRÉ GRATINIERT MIT PISTAZIEN- UND PFEFFERKRUSTE

Serviert mit neuen Kartoffeln 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

RINDSTAGLIATA «METZGEREI HATECKE» VOM GRILL

Mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse

Tagliata di manzo alla griglia con rucola, pomodorini e Parmigiano, servita con patate arrosto e verdure

Grilled beef tagliata with rocket, cherry tomatoes and Parmesan, served with roast potatoes and vegetables

CHF 50.00

FRITTIERTE TINTENFISCHRINGE MIT ZITRUS-MAYONNAISE, SERVIERT MIT REIS

Frittura di calamari con maionese agli agrumi, servita con riso

Fried squid rings with citrus mayonnaise, served with rice

CHF 39.00

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



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

Wir verwendeten, soweit es möglich ist, Zutaten von Bauern und Kleinstproduzenten 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 unser Servicepersonal.
In caso di 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.