
HAUSGEMACHTE SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT WÜRFELN VON CHURER BEINWURST

Minestra d'orzo Grigionese

Grisons barley minestrone

CHF 13.00 / CHF 9.00

MANGOLD-KARTOFFEL SUPPE

Zuppa di coste e patate

Mangold leaves potato soup

CHF 12.00

HAUSGEMACHTE GOULASCH SUPPE

Zuppa di gulasch fatta in casa

Homemade goulash soup

CHF 15.00

UNSERE SALATE

BLATTSALAT AUS BRAIL

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 19.80



BERGELLER BRIE “CAGÖLIN” IN SICH GESCHMOLZEN SERVIERT MIT BLATTSALAT UND RUCCOLA, FEIGENKONFITÜRE UND CROSTINI

Cagölin della Bregaglia, cremoso e tiepido con insalata e rucola

Meldet chees “Cagölin” in its crust, lettuce and rucola salad

CHF 20.00

KALTE TELLER

BÜNDNER TELLER «METZGEREI HATECKE»

Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und Berkäse der
«Hofkäserei Vicosoprano» mit «Klarer's » Bimenbrot 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 patate frite o rösti
with french fries or rösti

CHF 40.00

WARME TELLER

KALBSBRATWURST «METZGEREI HATECKE»

MIT RÖSTI AUS ENGADINER BIO KARTOFFELN

Wurstel di vitello con rösti / *Veal sausage with roasted potatoes*

CHF 27.00

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

+ CHF 4.00

RINDFLEISCH BURGER «METZGEREI HATECKE»

belegt mit Speck, Zwiebeln und Tomaten serviert mit Pommes frites

Hamburger di manzo con pancetta, cipolle e pomodori servito con patate fritte

Beef burger topped with bacon, onions and tomatoes served with French fries

CHF 28.00

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

SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER TOMATENSAUCE

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



HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT "SOGLIO" KASTANIENMEHL, WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Gnocchi di farina di castagne di Soglio, verza, patate e formaggio
homemade chestnut flour gnocchi with savoy cabbage, potatoes and cheese
CHF 25.00

SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti alla carbonara
Spaghetti Carbonara
CHF 28.00

VELTLINER PIZZOCCHERI MIT WIRZ, KARTOFFELN UND KÄSE

Pizzoccheri Valtellinesi
Pizzoccheri from Valtellina (hard wheat pasta with vegetables, potatoes and cheese)
CHF 28.00



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 grani di finocchio
Homemade savoy cabbage rolls filled with vegetables and quinoa on olive oil and fennel grains
CHF 26.00



CAPUNS MIT GEMÜSEFÜLLUNG AN PARMESAN RAHMSAUCE

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna
Capuns with vegetable filling and cream sauce
CHF 26.00



KLARER'S CAPUNS MIT «HATECKE» SALSIZ UND RAUCHFLEISCH-FÜLLUNG AN EINER PRMESAN-RAHMSAUCE NACH REZEPT DES HAUSES

Klarer's Capuns ripieni di carne fatti in casa
Klarer's Capuns with dried sausage filling and cream sauce
CHF 26.00

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» SERVIERT MIT EINER SAUERRAHMSAUCE

Rösti Alaska con salmone affumicato e salsa alla panna acida

Rösti Alaska with smoked salmon and sour cream

CHF 30.50

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



RÖSTI «ARPIGLIA» MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND STEINPILZEN

Rösti con prosciutto crudo e funghi porcini

Rösti with raw ham and porcini mushrooms

CHF 31.00

FLEISCH UND FISCH

RINDSTAGLIATA «METZGEREI HATECKE» VOM GRILL MIT RUCOLA UND CHERRY-TOMATEN serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Tagliata di manzo alla griglia, patate gratinate e verdure a vapore

Beef Tagliata" genuin Hatecke" with potato gratin and vegetables

CHF 50.00

GESCHMORTE RINDSBACKEN «METZGEREI HATECKE» SERVIERT MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

Guancia di manzo brasata servita con gratin di patate Verdure

Braised beef cheek served with potato gratin Vegetables

CHF 48.00

NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» MIT MOHNSAMEN GEBRATEN AN EINER DILL- SAFRANSAUCE, SERVIERT MIT REIS UND GEMÜSE

Salmone arrostito al papavero, alza al timo e zaferano, servito con riso e verdure

Fried salmon with poppy seeds in a dill saffron sauce, served with rice and vegetables

CHF 42.00

FONDUE

AUF VORBESTELLUNG, SU PRENOTAZIONE, PREORDER
MIND. 2 PERSONEN

FONDUE BOURGUIGNONNE (RINDFLEISCH 180g)

Fondue con olio (carne di manzo)

Fondue with hot oil (beef)

CHF 57.00 / Person

FONDUE CHINOISE (RIND, KALB UND GEFLÜGEL 180 g)

Fondue con brodo tagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)

Fondue with boiling broth (beef, veal, chicken)

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

KÄSEFONDUE HAUSMISCHUNG «KÄSEREI PONTRESINA»

Fonduta di formaggio

Cheese fondue

CHF 27.00 / 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 mushrooms

CHF 38.00 / Person

RACLETTE

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

MENU I

CAPUNS GEMÜSE UND SALSIZ

Capuns di verdure e salsiz (salsiccia grigionese)
Capuns with vegetables and salsiz (Graubünden sausage)

BLATTSALAT

Insalata verde
Green salad

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

DESSERTTELLER

Dessert
Dessert

CHF 52.00

MENU II

WINTERSALAT MIT CRANBERRY-DRESSING SERVIERT MIT ÄPFEL, NÜSSE, GEWÜRFTELTE PILZE UND GRANATAPFEL

Insalata invernale con salsa ai mirtilli rossi
Mele, noci, funghi tartufati e melograno
Winter salad with cranberry dressing
Apples, walnuts, truffled mushrooms and pomegranate

NORWEGISCHER LACHS «ARIS PLAUN DA LEJ» MIT MOHNSAMEN GEBRATEN AN EINER DILL- SAFRANSAUCE, SERVIERT MIT REIS UND GEMÜSE

Salmone arrostito al papavero, alza al timo e zaferano, servito con riso e verdure
Fried salmon with poppy seeds in a dill saffron sauce, served with rice and vegetables

DESSERTTELLER

Dessert
Dessert

CHF 50.00

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 Cagölin

BAUERNHOF CASTY ZUOZ

Eier

CAFÈ BADILATTI ZUOZ

Kaffeebohnen

MÜHLE GRÜSCH

Mehl

A. DIESCH AUS SCHIERS

Trüffel



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.