



DORTA

RESTORANT • BAR • ZVOZ

DAS INN-LOKAL IM TAL

Herzlich willkommen • Benvenuti • Welcome

Das DORTA, eines der ältesten Bauernhäuser des Engadins, gehört zum historischen Dorfkern von Zuoz. Seine Geschichte geht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Uns besucht man nicht nur zum Essen, sondern auch, um etwas zu Erleben ...

Il DORTA, uno delle più antiche fattorie dell'Engadina, appartiene al centro storico di Zuoz. La sua storia risale al 11° secolo. Lo si visita non solamente per mangiare, ma anche, per provare qualcosa di speciale ...

The DORTA, one of the oldest farmhouses in the Engadin, belongs to the historic core of Zuoz. Its history dates back to the 11th century. You visit us not only for the food but also to experience something ...

Kunst & Fotografie • Arte & Fotografia • Art & Photography

Der Fotograf Peter Vann – weltberühmt und lokal – stellt aus: «Bestiarium» ist eine berührende Hommage an unsere Bauernhoftiere. Bei Interesse fragen Sie nach der Preisliste. Andrea Basci – Fotograf und Sommerlier aus Chiuro – präsentiert in der «Veltliner Stube» Schwarz-Weiss Aufnahmen aus dem Veltlin.

Il fotografo Peter Vann – di fama mondiale e locale – mostra: «Bestiario» è un omaggio commovente ai nostri animali da fattoria. Se siete interessati, si prega di chiedere la lista dei prezzi. Andrea Basci – fotografo e sommerlier da Chiuro – presente nella «Sala Valtellinese» fotografie in bianco e nero della Valtellina.

The photographer Peter Vann – world famous and local – exhibits: «Bestiary» is a touching tribute to our farm animals. If interested, please ask for the price list. Andrea Basci – photographer and sommerlier from Chiuro – presents at the «Valtellina parlor» black and white photographs from the Valtellina.

Information • Informazione • Information

Aus organisatorischen Gründen, können Kreditkartenzahlungen ab 8 Personen nicht einzeln abrechnet werden. Danke für Ihr Verständnis.

Per motivi organizzativi, i pagamenti con carta di credito non possono essere regolati separatamente a partire da 8 persone. Grazie per la Vostra comprensione.

For organizational reasons, credit card payments cannot be settled separately from 8 persons. Thank you for your understanding.

BUN APPETIT E DIVERTIMAINIT
WEERA GRABER UND TEAM

Vorspeisen • Antipasti • Starters

INN Apéro: Weisswein mit «Bündner Röteli» und Hobelkäse*	13.50	
Aperitivo INN: Vino bianco con «Bündner Röteli» e formaggio a scaglie		
INN aperitif: White wine with «Bündner Röteli» and sliced cheese		
DORTA Teller mit Puschlaver Rohschinken, Bresaola und Hobelkäse, frisch auf der antiken «Berkel» Maschine geschnitten	18.00	28.50
Piatto DORTA con prosciutto crudo di Poschiavo, Bresaola e formaggio a scaglie, appena affettato sulla antica macchina «Berkel»		
DORTA platter with raw ham from Poschiavo, Bresaola and sliced cheese, freshly cut on the antique «Berkel» machine		
«Carpaccio Grischun»		
Würziges Bresaola-Carpaccio mit Balsamico Vinaigrette und Kapernäpfel	19.00	31.00
Carpaccio di bresaola piccante con aceto balsamico e capperi		
Spicy carpaccio of bresaolo with balsamic vinaigrette and capers		
Bunt gemischte Saisonsalate mit Gartenkräutern und Hausdressing*		13.50
Insalata stagionale colorata con erbetta fresche e salsa della casa		
Colorful seasonal salad with fresh herbs and house dressing		
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesanspänen*		16.00
Insalata rucola con pomodorini e scaglie di parmigiano		
Arugula salad with cherry tomatoes and parmesan shavings		
Warmer Hirschsalat «Varusch» mit Trüffelvinaigrette und karamellisierten Äpfeln		23.00
Insalata di cervo tiepida «Varusch» con vinaigrette al tartufo e mele caramellate		
Warm venison-salad «Varusch» with truffle vinaigrette and caramelized apples		
Tatar von geräuchertem Forellenfilet mit Avocado und DORTA Brotchips		19.50
Tartara di filetto di trota affumicata con avocado e patatine di pane DORTA		
Tartare of smoked trout fillets with avocado and DORTA bread-chips		
Warmer Linsensalat mit frischem Ziegenkäse aus Tschlin und jungem Blattspinat*		18.00
Insalata tiepida di lenticchie con formaggio fresco di capra da Tschlin e spinaci novelli		
Warm lentil salad with fresh goat cheese from Tschlin and baby spinach		
Hirschcarpaccio mit eingelegten Eierschwämmli		25.00
Carpaccio di cervo con gallinacci in salamoia		
Deer carpaccio with pickled chanterelles		
Gebratene Entenleber auf Birnen-Chutney	29.00	39.00
Foie gras fritto su chutney di pera		
Fried foie gras on pear-chutney		

Aus dem Suppentopf • Zuppe della pentola • From the Soup Pot

Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept Minestra d'orzo grigionese di un'antica ricetta Grisons barley soup based on an old recipe	12.50
Zuozer Heusuppe (Crèmesuppe aus frischem Heu) Zuppa di fieno di Zuoz (Zuppa di crema fatta con fieno fresco) Hay soup from Zuoz (cream soup made of fresh hay)	13.50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch und «Butterfly» Crevetten-Spiess Zuppa alla carota e zenzero con latte di cocco e spiedo ai gamberi Carrot-ginger-soup with coconut milk and «Butterfly» shrimp-skewer	18.00

Bündner Spezialitäten • Specialità grigionesi • Grisons specialties

Maluns

Kartoffelribeli mit Bergkäse und Apfelmus*	23.00
Patate grattugiate con formaggio di montagna e composta di mela Grated potatoes with mountain cheese and apple compote	

Capuns «Sursilvans»

Mangold-Wickel in Milch-Bouillon gekocht und mit Käse überbacken Involtini di bietola cotti in brodo al latte e gratinati con formaggio Swiss chard rolls cooked in milk-broth and topped with melted cheese	18.00	25.00
--	-------	-------

Zuozer Krautpizokels

Grosse Spätzli mit Rohschinken, Speck, Wirsing und Rahmsauce Grandi Spätzli con prosciutto crudo, pancetta, verza e salsa alla panna Big Spaetzle with raw ham, bacon, cabbage and cream sauce	24.00
--	-------

Caponetti alla Pusc'ciavina

Spinat-Gnocchi mit Tomatensauce und Bergkäse gratiniert* Gnocchi di spinaci con salsa di pomodoro e gratinati con formaggio di montagna Spinach gnocchi with tomato sauce and topped with melted mountain cheese	16.00	23.00
--	-------	-------

Pizzoccheri

MITTWOCHS; servieren wir unsere hausgemachten Pizzoccheri*
MERCOLEDÌ; serviamo nostri Pizzoccheri fatta in casa
WEDNESDAY; we serve our homemade Pizzoccheri

Hauptgerichte • Piatti principali • Main courses

Saiblingsfilets auf Fenchel-Risotto mit Schnittlauchsauce Filetti di salmerino alpino su risotto al finocchio con salsa di erba cipollina Fillets of arctic char on fennel risotto with chive sauce	39.00
Maispouardenbrust mit Kräuterbutter und Rohkostsalat Petto di pollo con burro alle erbe e insalata vegetali crudi Corn-fed chicken breast with herb butter and raw food salad	33.00
Geschmorte Lammhaxli mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille Stinco di agnello brasato con patate al rosmarino e ratatouille Braised lamb shank with rosemary potatoes and ratatouille	43.00
Rinderspiess mit Speck vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites und grünen Bohnen Spiedino di manzo e pancetta alla griglia, burro alle erbe, patatine fritte e fagiolini verdi Skewer with beef and bacon from the grill, herb butter, french fries and green beans	34.50
Hirschpfeffer mit Polenta Taragna, Rotkraut und Preiselbeeren Salmî di cervo con polenta Taragna, cavolo rosso e mirtilli rossi Jugged deer with polenta Taragna, red cabbage and cranberries	37.00
Engadiner Hirschbratwurst mit Grapparosinen und Polenta Salsiccia di cervo alla engadinese con uvette sotto grappa e polenta Engadine deer sausage with grappa raisins and polenta	27.00
Tagliata di Manzo vom Weiderind auf Rucola mit Pinienkerne, Kirschtomaten und Parmesanspänen Tagliata di Manzo su rucola con pinoli, pomodorini e parmigiano a scaglie Tagliata di Manzo on arugula with pine nuts, cherry tomatoes and parmesan chips	47.00
Sautiertes Kalbssteak vom Schrofenhof mit leichter Zitronen-Basilikum-Sauce, Gemüse-Antipasti und Gnocchi Bistecca di vitello saltata con salsa leggera al limone e basilico, verdure antipasti e gnocchi Sautéed veal steak with a light lemon basil sauce, vegetable antipasti and gnocchi	53.00
VEGAN: Süsskartoffel-Curry mit Basmatireis* VEGAN: Curry di patata dolce con riso Basmati VEGAN: Sweet potato curry with Basmati rice	29.00

Gletscherfondues • Fonduta dal ghiacciaio • Glacier fondues

«Original» Käse-Fondue*	31.00
Fonduta di formaggio originale	
Original cheese fondue	
«Rustico» Fondue mit Speckwürfel	33.00
Fonduta di formaggio con cubetti di lardo	
Cheese fondue with cubes of bacon	
«Jäger» Fondue mit Steinpilzen*	38.00
Fonduta di formaggio con funghi porcini	
Cheese fondue with porcini mushrooms	
«Romantik» Fondue mit Champagner und Trüffel* (ab 2 Personen / Preis p.P.)	45.00
Fonduta di formaggio con champagne e tartufo (da 2 persone / prezzo pp)	
Cheese fondue with champagne and truffle (for 2 people or more / price pp)	
«Feuer» Fondue mit Chili und italienischer Petersilie*	33.00
Fonduta di formaggio con peperoncino e prezzemolo italiano	
Cheese fondue with chili and italian parsley	

Alle unsere Fondues werden mit «Original Käsemischung» aus der Sennerei Pontresina zubereitet.
Tutte nostre fondute sono preparate con la «composta di formaggio originale» del caseificio di Pontresina.
All our fondues are prepared with «original cheese mixture» of the dairy in Pontresina.

Essiggemüse • Sottaceto • Mixed pickles	5.00
«Gschwellti» • Patate con la buccia • Pommes de terre en robe des champs	8.00

Aus der Sennerei • Della latteria • From the dairy

Schweizer Bergkäse «Trais Flours»*	15.50
Tris di formaggi svizzeri di montagna	
Three kinds of Swiss mountain cheese	
Gschwellti «De Luxe»	
Ausgesuchte Rohmilchkäse mit Bergkartoffeln vom Albula*	35.00
Selezione di formaggio a latte crudo con patate con la buccia del passo dell'Albula	
Selection of raw milk cheese with potatoes in their skins from the Alpula Pass	

Für kleine Gäste • Per piccoli ospiti • For younger guests

Karottensuppe*	7.50
Zuppa di carote	
Carrot soup	
«Maluns»* oder gebratene «Pizokels» mit Apfelmus	15.00
«Maluns» o «Pizokels» arrostiti con composta di mela	
«Maluns» or roasted «Pizokels» with apple compote	
Hackbällchen in Tomatensauce mit Penne	17.00
Polpettine in salsa di pomodoro con penne	
Meatballs in tomato sauce with penne (pasta)	
Penne oder Gnocchi mit Tomatensauce*	15.00
Penne o gnocchi con salsa di pomodoro	
Penne or gnocchi (pasta) with tomato sauce	
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse (Erbsen und Karotten)	16.00
Chicken nuggets con patatine fritte e verdure (piselli e carote)	
Chicken nuggets with French fries and vegetables (peas and carrots)	
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse (Erbsen und Karotten)	17.50
Cotoletta alla milanese (maiale) con patatine fritte e verdure (piselli e carote)	
Breaded cutlet (pork) with French fries and vegetables (peas and carrots)	

Für kleine Naschkatzen • Per piccoli golosi • For little sweet tooth

Glace Aromen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Karamell, Zimt, Joghurt	
Gusti di gelato: vaniglia, fragola, cioccolato, caramello, cannella, yoghurt	
Ice cream flavors: vanilla, strawberry, chocolate, caramel, cinnamon, yoghurt	
1 Kugel / 2 Kugeln • 1 pallina / 2 palline • 1 ball / 2 balls	3.50 6.40
mit Rahm • con panna montata • with whipped cream	+1.00

Dessert • Dolce • Dessert

Berghonigparfait mit Baumnusskrokant und Preiselbeeren 15.00
Semifreddo di miele di montagna con noci croccanti e mirtilli rossi
Mountain honey parfait with walnut brittle and cranberries

Panna Cotta im Glas mit Heidelbeerkompott 12.00
Panna cotta con composta di mirtilli
Panna cotta with blueberry compote

Warmes Zwetschgenkompott mit Zimtglace 10.00
Composta tiepida di prugne con gelato alla cannella
Warm plum compote with cinnamon ice cream

Mousse au chocolat mit Beeren der Saison 16.00
Mousse al cioccolato con bacche stagionale
Chocolate mousse with seasonal berries

Vanilleglace mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 11.00
Gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca e semi di zucca tostati
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds

«Dessert Trio»

Panna Cotta mit Heidelbeerkompott
Vanilleglace mit Kürbiskernöl
Mousse au Chocolat 15.00
Panna cotta con composta di mirtilli
Gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca
Mousse al chocolat
Panna cotta with blueberry compote
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil
Mousse su chocolat

«DORTA Torta»

Marronikuchen mit Schlagrahm und Preiselbeeren 8.50
Torta di marroni con panna montata e mirtilli rossi
Chestnut cake with whipped cream and cranberries

«DORTA Glace Coup»

Vanilleglace mit Baumnuss, Karamell und Schlagrahm 13.50
Gelato alla vaniglia con noci, caramello e panna montata
Vanilla ice cream with nuts, caramel and whipped cream

Sorbet mit seinem Geist «Zwetschge, Birne, Traube, Zitrone» 13.00
Sorbetto col suo spirito «prugna, pera, uva, limone»
Sorbet with its spirit «plum, pear, raisin, lemon»

Fragen Sie nach unserem «Käseangebot»
Chiedere nostri «formaggi»
Ask for our «cheeses»

Etwas zu feiern? • Qualcosa da festeggiare? • Something to celebrate?

Das originellste Lokal im Tal hat einen Namen für das Ausrichten von Banketten. Hier werden Anlässe mit bis zu 130 Personen organisiert. Das Restaurant DORTA bietet Ihren Gästen und Ihnen den geeigneten Rahmen für einen unvergesslichen Anlass! Ein leckeres, typisch einheimisches Essen und dazu ausgesuchte Weine. Sei es für ein Geschäftsessen, eine Familienfeier, einen Geburtstag, eine Hochzeitsfeier oder einfach ein Essen unter Freunden – das DORTA ist Ihre beste Wahl!

Planen Sie einen Event? Kontaktieren oder besuchen Sie uns, und wir besprechen Ihre Feier ...

Terrasse: 30 Gäste

Reiterstübli: 6 Gäste

Engadiner Stube: 20 Gäste

Gemsstübli: 16 Gäste

> Raum 1.80 m, über Hühnerleiter erreichbar

Talvo: 50 Gäste

Heuboden: 25 Gäste

Veltliner Stube: 30 Gäste

Murütsch: 12 Gäste

Bar: 20 Gäste

Il locale più originale della valle ha un nome per la pianificazione dei banchetti. Qui eventi fino a 130 persone vengono organizzati. Il ristorante DORTA offre ai vostri ospiti e anche a voi l'ambiente ideale per una occasione memorabile! Una deliziosa cucina tipica accompagnata da vini selezionati. Che sia per un pranzo d'affari, una festa di famiglia, un compleanno, una celebrazione di nozze o semplicemente una cena con gli amici – il DORTA è vostra scelta migliore!

Pianificate un evento? Contattate o venite a trovarci, e insieme organizziamo vostra festa ...

Terrazza: 30 ospiti

Sala del cavaliere: 6 ospiti

Sala Engadinese: 20 ospiti

Sala del camoscio: 16 ospiti

> Spazio 1,80 m, raggiungibile dalla scala ripida

Talvo: 50 ospiti (fienile grande)

Fienile: 25 ospiti

Sala Valtellinese: 30 ospiti

Murütsch: 12 ospiti (cantina)

Bar: 20 ospiti

The most original tavern in the valley is renown for hosting spectacular banquets, and can organize events for up to 130 people. The Restaurant DORTA offers your guests and you the perfect setting for an unforgettable event! Delicious local cuisine accompanied by selected wines. Be it for a business lunch, a family celebration, a birthday, a wedding or simply a meal among friends – the DORTA is your best choice! Are you planning an event? Contact or visit us, and we will discuss your festivity ...

Terrace: 30 guests

Rider parlor: 6 guests

Engadine parlor: 20 guests

Chamois parlor: 16 guests

> Room 1.80 m, accessible by chicken ladder

Talvo: 50 guests (barn)

Hayloft: 25 guests

Valtellina parlor: 30 guests

Murütsch: 12 guests (cellar)

Bar: 20 guests

