



Presidio Slow Food®

Unsere hausgemachten Suppen

Bündner Gerstensuppe mit Churer Beinwurst

CHF 12.00

Minestra d'orzo Grigionese

kleine Portion CHF 8.00

Grisons barley minestrone

Saisonsuppe

CHF 12.00

Zuppa stagionale

Saison soup

Salate



Saison-Blattsalat

CHF 9.50

Insalata verde di stagione

Seasonal salad

Gemischter Salat

CHF 13.80

Insalata mista

Mixed greens salad

Salatvariationen – Salatgläser mit Pouletbruststreifen

CHF 24.00

Scelta d'insalata in bicieri con strisce di petto di pollo

Various salad glasses with chicken breast strips



Salatteller „Rustica“ mit gratiniertem Ziegenkäse, Dörrefigen, Apfel und Pinienkernen

CHF 19.00

Insalata rustica con caprino gratinato, fichi secchi, mele e pinoli

Rustic salad with baked goat cheese, dried figs, apple and pine nuts



Caprese Salat (Tomaten mit Mozzarella Buffalo) serviert mit gegrilltem Brot

CHF 19.80

Insalata Caprese con mozzarella Buffalo e pane tostato

Tomato salad with mozzarella buffalo served with grilled bread

Kalte- und warme Teller

Bündner-Teller der Metzgerei Hatecke in Scuol CHF 30.00
Bresaola, Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Salsiz und
Berkäse der Hofkäserei in 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

Geräucherter Bündner Rohschinken der Metzgerei Hatecke, serviert mit Honigmelonenscheiben CHF 22.00

Hausgemachte Foie gras-Terrine mit Rheintaler Trüffel, serviert mit
Meersalz und hausgemachtem Apfel-Zwiebel Chutney CHF 38.00
Terrina di foie gras fatta in casa servita con sale marino e chutney di mela e chipolle fatto in casa
Homemade Foie gras-Terrine served with seasalt and homemade Apple-Onion Chutney

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 34.00

mit Pommes frites / con patatine fritte / with french fries CHF 39.00

Kalbsbratwurst mit Rösti CHF 22.00
Wurstel di vitello con rösti
Fried veal sausage with roasted potatoes

Einheimische, geräucherte Hirschwurst von den Jägern: Nico Walther und Steivan Luzi
Warm serviert mit Rösti, dazu ein gekochter Apfelring mit Preiselbeerenkonfi CHF 26.00
Salsicce di cervo affumicato locale servito caldo con rösti
Local smoked deer sausage with "Rösti" (grated potato)



Pizzoccheri nach Veltliner Art CHF 24.00
Pizzoccheri alla veltellinese
Buck wheat pasta with garlic, potatoes and savoy cabbage

Pizochels "Engiadinais" mit Speck, Käse und Zwiebeln CHF 22.00
Gnocchetti "Engiadinais" con speck, formaggio e cipolle



Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce CHF 20.00

Spaghetti Carbonara oder hausgemachte Bolognese CHF 24.00

Penne Montanara mit Bresaola und Steinpilzen, an einer Bratenrahmsauce CHF 26.00

Unsere Rösti-Spezialitäten und unsere hausgemachten Capuns



Presidio Slow Food®

Rösti „Klarer“ mit Speck und Käse überbacken

CHF 26.00

Rösti "Klarer" gratinato con speck e formaggio

Rösti "Klarer" with bacon and baked cheese

Rösti mit Norwegischen Rauchlachs Aris Plaun da Lej und Sauerrahmsauce

CHF 29.50

Rösti con salmone affumicato e salsa alla panna acida

Rösti with smoked salmon and sour cream



Rösti "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella

CHF 26.00

Rösti "Caprese" accompagnata pomoro e mozzarella

Rösti "Caprese" accompanies with tomatoes and mozzarella



Rösti mit "Zuozer-Spiegeleier" vom Bauernhof Casty

CHF 19.80

Rösti con 2 occi di buè

Rösti with 2 fried eggs

Vegane, hausgemachte Wirzrollen, gefüllt mit Gemüse und Quinoa

An Olivenöl und Fenchel-Körner

CHF 22.00

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



Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung an Parmesan Rahmsauce

CHF 25.00

Capuns ripieni di verdura con salsa alla panna

Capuns with vegetable filling and cream sauce

Hausgemachte Capuns mit Hatecke's Salsiz und Rauchfleisch-Füllung nach Rezept des Hauses

An einer Parmesan Rahmsauce

CHF 25.00

Capuns ripieni di carne fatti in casa

Capuns with dried sausage filling and cream sauce



Presidio Slow Food®

Fleisch und Fisch

*Kalbsgeschnetzeltes „Vitellone genuin Hatecke“ an einer Champignon-Rahmsauce
serviert mit Rösti* CHF 40.00

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

*Schweinsfilet Metzgerei-Hatecke mit Steinpilzen an einer Rahmsauce
Bratkartoffeln und Gemüse* CHF 40.00

*Filetto di majale ai ferri con salsa ai porcini
Pork filet with porcini mushrooms in cream sauce, potatoes and vegetables*

*Norwegischer Lachs Aris Plaun da Lej mit Kräuter-Panade überbacken
Reis und Gemüse* CHF 36.00

*Salmon in crosta d'erbette servita con riso e verdure
Salmon in a sea salt and herb coat with rice and vegetables*

*Rindssiedfleisch „bouv genuin Hatecke“ mit hausgemachter grüner Sauce
Mit Salzkartoffeln und Gemüse serviert* CHF 32.00

*Manzo bollito con salsa verde patate lesse e verdure a vapore
Beef boiled meat "bouv genuin Hatecke" with boiled potatoes and vegetables*

auf Vorbestellung/su prenotazione/preorder

*Fondue Bourguignonne (Rindfleisch, 180 gr) oder
Fondue Chinoise (Rind, Kalb und Geflügel, 180 gr) pro Person CHF 54.00
Fondue con olio (carne di manzo) o Fondue con brodo tagliata a mano (carne di manzo, vitello e pollo)*

*Zum Fondue servieren wir 8 verschiedene Saucen Beilagen: Reis, Rösti oder Pommes frites
Insieme con la fondue serviamo 8 salse diverse Contorni; riso, rösti o patatine fritte*

Herkunft unserer Fleischsorten

Hirsch aus dem Engadin, Rind, Kalb, Schwein „genuina Hatecke Scuol“ und Poulet aus der Schweiz, Zucht-Lachs aus Norwegen

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