

Vorspeisen • Antipasti • Starters

DORTA Teller

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch und Bergkäse, frisch auf der «Berkel» geschnitten 19.50 / 35.00
Prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, e formaggio appena affettato sulla «Berkel»
Raw ham from Grisons, Bündnerfleisch and cheese, freshly cut on the «Berkel»

Gemischter oder Grüner Salat

Insalata mista o verde

Mixed or green salad



13.50

Nüsslisalat mit Tschliner-Ziegenkäsewürfeln, Himbeervinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Johannisbeeren

Soncino con cubetti di formaggio di capra di Tschlin, vinaigrette al lampone, nocciole tostate e ribes

Corn salad with Tschlin goat cheese cubes, raspberry vinaigrette, roasted hazelnuts and currants



20.00

Warmer Hirschsalat mit Kräuter-Trüffelvinaigrette, Baby Kopfsalat und Gemüse

Insalata tiepida di cervo con vinaigrette alle erbe e tartufo, baby lattuga e verdure

Warm venison salad with herb and truffle vinaigrette, baby lettuce and vegetables



32.00

Spinatbett mit Stracciatella, Feigen, Rosinen, Pinienkernen und Honig

Letto di spinacini con stracciatella, fichi, uvette, pinoli e miele

Spinach bed with stracciatella, figs, raisins, pine nuts and honey



22.50

Mit Thymian aromatisierte Tintenfischtentakel mit Kartoffelpüree und Paprikafercrème

Tentacoli di polipo al profumo di timo con puré di patate schiacciate e crema di peperoni

Thyme-flavoured octopus tentacles with mashed potato quenelles and pepper cream



24.50

San Marzano-Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikumcrème, Rucola und Balsamicoessig-Reduktion

Pomodoro San Marzano e mozzarella di bufala con crema al basilico, rucola e riduzione di aceto balsamico

San Marzano tomato and buffalo mozzarella with basil cream, rocket and reduction of balsamic vinegar



23.00

Tatar vom Saibling, Apfel und Gurke mit aromatischer Kräutervinaigrette, Schaum von Gurken- und Saiblingskaviar

Tartar di salmerino svizzero con mela e vinaigrette alle erbe aromatiche, spuma di cetriolo e caviale di salmerino

Tartare of Swiss char, apple and cucumber with aromatic herb vinaigrette, foam of cucumber and char caviar



24.00

Aus dem Suppentopf • Zuppa dalla pentola • From the Soup Pot

Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo dei Grigioni

Grisons barley soup



13.50

Zuozer Heusuppe (Crèmesuppe aus frischem Heu)

Zuppa di fieno di Zuoz (Zuppa cremosa fatta con fieno fresco)

Hay soup from Zuoz (cream soup made of fresh hay)



14.00

Tom Kha Gai mit Pouletstreifen

Tom Kha Gai con straccetti di pollo

Tom Kha Gai with chicken strips



14.50

Erbsencreme und Tintenfischstreifen

Crema di piselli e striscioline di seppie

Pea cream and cuttlefish strips




15.00

Bündner Spezialitäten • Specialità grigionesi • Grisons specialities


Zuozer Krautpizokels
Grosse Spätzli mit Rohschinken, Speck, Wirsing und Rahmsauce 18.00 / 25.00
Grandi Spätzli con prosciutto crudo, pancetta, verza e salsa alla panna
Big Spätzle with raw ham, bacon, cabbage and cream sauce

Capuns «Sursilvans»
Mangold-Wickel in Milch-Bouillon gekocht, mit Trockenfleisch und mit Käse überbacken 19.50 / 28.00
Involtini di bietola cotti in brodo al latte, con carne secca e gratinati al formaggio
Swisschard rolls cooked in milk-broth dry meat and topped with melted cheese

Capuns «Sursilvans» Vegetarisch  16.50/25.00
Capuns «Sursilvans» Vegetariano
Capuns «Sursilvans» Vegetarian


Veltliner Pizzoccheri  19.50 / 28.00
Spätzle aus Buchweizenmehl mit Wirsing, Kartoffeln, Salbeibutter und Käse
Pasta di farina di grano saraceno con verza, patate, burro salvia e formaggio
Buckwheat flour dough with savoy, potatoes, sage butter and cheese


Rösti

Rösti Dorta
Rösti mit Hirsch Salsiz, Bergkäse und Spiegelei  28.00
Rösti con salsiz di cervo, formaggio di montagna e uova al tegamino
Rösti with venison salsiz, mountain cheese and fried eggs

Rösti mit Spiegelei  22.50
Rösti e uova al tegamino
Rösti with fried eggs

Rösti mit Gemüse  24.00
Rösti con Verdura
Rösti with vegetables

Rösti mit Speck, Bergkäse und Spiegelei  26.50
Rösti con speck, formaggio di montagna e uovo al tegamino
Rösti with bacon, mountain cheese and fried egg

Rösti mit Räucherlachs und Klecksen Sauerrahm  28.50
Rösti con salmone affumicato con un cucchiaino di panna
Rösti with smoked salmon and dollops of sour cream

Vegan • **Vegano** • Vegan



Vegetarisch • **Vegetariano** • Vegetarian







Glutenfrei • **Senza Glutine** • Gluten free



Lactosefrei • **Senza lattosio** • Lactose free



Hauptgerichte • Piatti principali • Main courses

Zanderfilet auf asiatischem Gemüse, Pak Choi und Yuzu-Wasabi-Mayonnaise Filetto di luccio-perca su verdure asiatiche, pak choi e maionese allo yuzu e wasabi Pike-perch fillet on Asian vegetables, pak choi and yuzu-wasabi mayonnaise	 48.00
Rinderspiess mit Speck vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse Spiedino di manzo e pancetta alla griglia, burro alle erbette, patatine fritte e verdure di stagione Grilled beef skewer with bacon, herbs butter, French fries and seasonal vegetables	39.50
Zarte Rehschnitzel mit Wachholderjus, hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut Scaloppina di capriolo con salsa di ginepro, Spätzli al burro fatti in casa e crauti rossi Venison escalope with juniper jus, homemade butter Spätzle and red cabbage	47.00
Hirschpfeffer mit Polenta Taragna, Steinpilzen und Rotkraut Salmi di cervo con polenta taragna, funghi porcini e crauti rossi Venison salmì with taragna polenta, porcini mushrooms and sauerkraut	41.50
Lammkeule mit Rotbier, Pastinaken-Crème und Karotten Stinco di agnello alla birra rossa, pastinaca e carote Lamb shank with red beer, parsnips and carrots	  43.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzsauce, Rösti und Gemüse in Öl Straccetti di vitello con salsa di funghi, Rösti e verdure all'olio Veal strips with mushroom sauce, Rösti and vegetables in oil	 43.50
Gegrilltes Angus-Filet mit Saisongemüse und Pommes frites Filetto di Angus alla griglia con verdure di stagione e patate fritte Grilled Angus fillet with seasonal vegetables and French fries	49.00
Rindfleisch	Schweiz / Schweiz Swiss Prim
Geflügel	Schweiz
Wild	Schweiz / Österreich / Deutschland
Lamm	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Zander	Atlantic

Unsere Service-Mitarbeitenden, können Ihnen gerne Auskunft über die genauen Inhaltsstoffe der einzelnen Gerichte geben

Gletscherfondues • Fonduta del ghiacciaio • Glacier fondues

Original

Käse-Fondue 31.00
Fonduta di formaggio
Cheese fondue

Bergfeuer

Fondue mit Chili 33.00
Fonduta di formaggio con peperoncino
Cheese fondue with chili

Engiadina

Fondue mit Engadinerkäse und Prosecco 37.00
Fonduta di formaggio Engadinese e Prosecco
Cheese fondue with Prosecco

Romantik

Fondue mit Champagner und Trüffel 45.00
Fonduta di formaggio con champagne e tartufo
Cheese fondue with champagne and truffle

5.00

Vegan • Vegani • Vegan

Rotes Linsen-Dahl mit duftendem Basmatireis 30.00
Dahl di lenticchie rosse con riso basmati profumato
Red lentil dahl with fragrant basmati rice



Gemüse-Ratatouille-Ravioli mit gelbem Kirschtomatenpüree und Steinpilze 31.00
Ravioli di ratatouille di verdure con passata di pomodorini gialli e funghi porcini
Vegetable ratatouille ravioli with yellow cherry tomato purée and mushrooms boletus



Für kleine Gäste • Per i piccoli ospiti • For our younger guests





Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus 15.00
Cornetti con ragù di carne e composta di mela
Maccaroni with sauce Bolognese and apple compote

Tagliatelle mit Tomatensauce 15.00
Tagliatelle al pomodoro
Tagliatelle with tomato sauce

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse 16.00
Chicken nuggets con patatine fritte e verdure
Chicken nuggets with French fries and vegetables

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 17.50
Cotoletta alla milanese (maiale) con patatine fritte e verdura
Breaded cutlet (pork) with French fries and vegetables

Dessert • Dolci • Dessert

Panna Cotta mit Yuzu und Mango Panna-cotta allo yuzu e mango Panna cotta with yuzu and mango		12.00
Braulio Semifreddo mit Buchweizenwaffel und Apfelgelée Semifreddo al braulio con cialda al grano saraceno e gelée di mele Braulio semifreddo with buckwheat wafer and apple jelly		14.00
Birnen in Glühwein, Zimteis und Kakaostreusel Pere al vin brulé, gelato alla cannella e crumble di cacao Pears in mulled wine, cinnamon ice cream and cocoa crumble		14.50
Kokos Crème Brûlée mit knuspriger brauner Zuckerkruste Crème Brûlée al cocco con crosta croccante di zucchero di canna Coco Crème Brûlée with crunchy brown sugar crust		12.00
Hausgemachter Rüebli-Kuchen mit Pistazien-Eis und Rahm Torta di carote fatta in casa con gelato al pistacchio e panna Homemade carrot cake with pistachio ice cream and whipped cream		13.00
Mousse aus weisser Schokolade und Tonkabohne mit Himbeercoulis Mousse al cioccolato bianco e fave di tonka con coulis di lamponi White chocolate and tonka bean mousse with raspberry coulis		16.00
Hausgemachter Marronikuchen Torta di castagne fatta in casa Homemade chestnut cake	 	7.00
Glace: Vanille, Schokolade, Pistazie, Nuss, Zimt, Kaffee Gelati: vaniglia, cioccolato, pistacchio, nocciola, cannella, caffè Ice creams: vanilla, chocolate, pistachios, nuts, cinnamon, coffee		
Sorbet: Erdbeere, Orangen, Zitrone/Ingwer Sorbetti: Fragola, arancia, limone/zenzero Sorbets: strawberry, Oranges, lemon/ginger		
Kugel • pallina • ball mit Schlagrahm • con panna montata • with whipped cream		3.50 1.50

Aus der Sennerei • Dalla latteria • From the dairy

Dreierlei Schweizer Bergkäse mit Früchtebrot Tris di formaggi svizzeri di montagna con pane alla frutta Three kinds of Swiss mountain cheese with fruit bread		17.50
---	--	-------

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% Mehrwertsteuer