## 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 13.50
Insalata mista o verde
Mixed or green salad

Nüsslisalat mit Tschliner-Ziegenkäsewürfeln, Himbeervinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Johannisbeeren 20.00
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

Warmer Hirschsalat mit Kräuter-Trüffelvinaigrette, Baby Kopfsalat und Gemüse 32.00
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

Spinat, Artischocke und Garnelen mit Limettenvinaigrette 28.00
Spinaci, carciofi e gamberetti con vinaigrette al lime
Spinach, artichoke and shrimp with lime vinaigrette

Salat aus Kohl, Äpfeln, Walnüssen, Kreuzkümmel und Balsamico-Essig 19.00
Insalata di verza, mele, noci, cumino e aceto balsamico
Salad of cabbage, apples, walnuts, cumin and balsamic vinegar

Gemischter Salat mit Poulet, Sellerie und Oliven 23.00
Insalata mista con pollo, sedano e olive
Mixed salad with chicken, celery and olives

Auberginen-Parmigiana-Torte 21.00
Torta di melanzane alla parmigiana
Eggplant parmigiana pie

## Aus dem Suppentopf • Zuppe dalla pentola • From the Soup Pot

Bündner Gerstensuppe 13.50
Zuppa d'orzo dei Grigioni
Grisons barley soup

Zuozer Heusuppe (Crèmesuppe aus frischem Heu) 14.00
Zuppa di fieno di Zuoz (Zuppa cremosa fatta con fieno fresco)
Hay soup from Zuoz (cream soup made of fresh hay)

Kürbiscrèmesuppe 15.00
Crema di zucca
Pumpkin cream

Steinpilzcrème 16.00
Crema di funghi porcini
Porcini mushroom cream

## 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 e panna acida
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

Mediterraner Kabeljau (Oliven, Kapern, Tomaten), Karotten und Basmatireis 48.00
Merluzzo del Mediterraneo (olive, capperi, pomodorini), carote e riso basmati
Mediterranean cod (olives, capers, tomatoes), carrots and basmati rice

Rinderspiess mit Speck vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse 39.50
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

Zarte Rehschnitzel mit Wachholderjus, hausgemachten Butterspätzli und Rotkraut 47.00
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

Hirschpfeffer mit Polenta Taragna, Steinpilzen und Rotkraut 41.50
Salmì di cervo con polenta taragna, funghi porcini e crauti rossi
Venison salmì with taragna polenta, porcini mushrooms and sauerkraut

Lammkeule mit Rotbier, Süsskartoffel-Pommes und Spinat 44.00
Stinco di agnello alla birra rossa, patate dolci fritte e spianci
Lamb shank with red beer, sweet potato fries and spinach

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzsauce, Rösti und Gemüse 43.50
Straccetti di vitello con salsa di funghi, Rösti e verdure
Veal strips with mushroom sauce, Rösti and vegetablesl

Gegrilltes Angus-Filet mit Saisongemüse und Pommes frites 49.00
Filetto di Angus alla griglia con verdure di stagione e patate fritte
Grilled Angus fillet with seasonal vegetables and French fries

| | |
|---|---|
| Rindfleisch | Schweiz / Schweiz Swiss Prim |
| Geflügel | Schweiz |
| Wild | Schweiz / Österreich / Deutschland |
| Lamm | Schweiz |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Kabeljau | 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

## Vegan • Vegani • Vegan

Kichererbsen-Süsskartoffel-Curry mit Reis 30.00
Curry di ceci e patata dolce con riso
Chickpea and sweet potato curry with 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 Bolognaise 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

Crème Brûlée 13.00
Crème Brûlée
Crème Brûlée

Apfelstrudel mit Vanillesauce 14.00
Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apple strudel with vanilla sauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensauce 17.00
Tortino al cioccolato con il cuore morbido, salsa ai frutti di bosco
Chocolate cake with soft centre, berry sauce

Namelaka aus Kokosnuss und weisser Schokolade, Kakaostreusel und Ananas in Sirup 15.00
Namelaka al cocco e cioccolato bianco, crumble di cacao e ananas sciroppata
Coconut and white chocolate namelaka, cocoa crumble and pineapple in syrup

Beeren, Mangosauce und crèmiges Joghurt 16.00
Frutti di bosco, salsa al mango e cremoso allo yogurt
Berries, mango sauce and creamy yogurt

Hausgemachter Rüebli-Kuchen mit Pistazien-Eis und Rahm 13.00
Torta di carote fatta in casa con gelato al pistacchio e panna
Homemade carrot cake with pistachio ice cream and whipped cream

Hausgemachter Marronikuchen 7.00
Torta di castagne fatta in casa
Homemade chestnut cake

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 3.50
mit Schlagrahm • con panna montata • with whipped cream 1.50

## Aus der Sennerei • Dalla latteria • From the dairy

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer