



ün cordiel bainvgnieu

VORSPEISEN

Salate – Salads – Insalate

Blattsalat

Leaf salad

Insalata a foglie (V, VEG, G, L)

CHF 10.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 12.00

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, egg & croutons

Lattuga con pancetta, uovo & croûtons

CHF 16.00

Hausgemachte Dressings:

Italienisch, Französisch & Honig-Senf

Caesar Salad, Caesar-Dressing, Speck, Croûtons & Parmesan

Caesar Salad, Caesar dressing, bacon, croutons & parmesan cheese

Insalata Caesar, salsa Caesar, pancetta, croûtons & parmigiano

CHF 16.00

CHF 22.00 mit Pouletstreifen/ with chicken / con pollo

Bufala mit Tomaten & Basilikumpesto

Bufala with tomatoes and basil pesto

Bufala con pomodori e pesto di basilico (V)

CHF 19.00

Suppen – Soups – Zuppe

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe

Homemade Grisons barley soup

Zuppa d'orzo fatta in casa

CHF 14.00

CHF 16.00 (mit/with/con Zuozerli)

Tagessuppe

Soup of the day

Zuppa del giorno

CHF 12.00

Vorspeisen – Starters – Antipasti

Tatar Classique vom Schweizer Rind, Toast & Butter

Classic beef tatar, toast & butter

Tatar classico di manzo, toast e burro

CHF 28.00 (140g)

CHF 36.00 (200g)

Bündnerteller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Hirschsalsiz, Engadiner Bergkäse & hausgemachtem Früchtebrot

Grisons meat selection with ham, bacon, deer salsiz, mountain cheese & homemade fruit bread

Piatto Grigionese con carne secca Grigionese,

prosciutto crudo, pancetta, salsiz di cervo, formaggio

Engadinese & pane alla frutta fatto in casa

CHF 28.00

Käseküchlein mit Bündner Bergkäse & Salatbouquet mit Honig-Senf Dressing

Cheese tartlet with Grisons cheese & salad bouquet with honey-mustard dressing

Tortino di formaggio con formaggio di montagna dei Grigioni e bouquet di insalata con salsa al miele e

senape (V)

CHF 19.00

HAUPTGÄNGE

Pasta

Hausgemachte Ravioli mit Bergkäsefüllung & Salbeibutter
Homemade ravioli stuffed with mountain cheese & sage butter
Ravioli fatti in casa con formaggio di montagna & burro alla salvia (V)
CHF 26.00
CHF 18.00 (kleine Portion / small portion / piccola porzione)

Tagliatelle mit Kalbsragout von der Berni's Metzger in Zuoz, Engadiner Bergkäse & knusprige Artischocken
Tagliatelle with veal ragout from Berni's in Zuoz, Engadine mountain cheese & crispy artichokes
Tagliatelle al ragù di vitello di Berni a Zuoz, formaggio di montagna dell'Engadina, carciofi croccanti
CHF 31.00

Traditionell – Traditional- Tradizionale

Capuns in Rahmsauce mit Trockenfleisch, Salsiz & Belper Knolle
Capuns with cream sauce, dried meat, salsiz & Belper Knolle cheese
Capuns in salsa di panna con carne secca, salsiz & formaggio Belper Knolle
CHF 28.00
CHF 22.00 (kleine Portion/small portion/ piccola porzione)

Vegetarische Gemüse-Capuns in Rahmsauce & Belper Knolle
Vegetarian Capuns with cream sauce, vegetables & Belper Knolle cheese
Capuns vegeteriani in salsa di panna con formaggio Belper Knolle (V)
CHF 26.00
CHF 20.00 (kleine Portion/small portion/ piccola porzione)

Pizzoccheri della Valtellina mit Kartoffeln, Gemüse & Bergkäse
Valtline Pizzoccheri with potatoes, vegetables & mountain cheese
Pizzoccheri della Valtellina con patate, verdura & formaggio di montagna (V) CHF 25.00

Hauptgerichte – Main courses – Secondi piatti

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Country Pommes & Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of veal with country fries & cranberries
Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte & mirtilli rossi (L)
CHF 44.00

Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce, Kartoffelgratin & gebratener Kürbis
Beef entrecôte with Café de Paris sauce, potato gratin & roasted pumpkin
Entrecôte di manzo con salsa Café de Paris, gratin di patate e zucca arrosto
CHF 42.00

Crusch Alva Burger mit Lammfleisch vom Hof Casty aus Zuoz, hausgemachtem Brot, Knoblauchsauce, Aubergine, getrockneten Tomaten, Spinatblätter & Country Pommes oder Salat
Crusch Alva Burger with lamb from the Casty farm in Zuoz, garlic sauce, aubergine, dried tomatoes, spinach leaves & country fries or salad
Crusch Alva Burger con agnello di Casty di Zuoz, salsa all'aglio, melanzane, pomodori secchi, foglie di spinaci & patate fritte o insalata
(das Burger-Patty enthält Lamm- und Rindfleisch / the burger patty contains lamb and beef / l'hamburger contiene agnello e manzo)
CHF 29.00
CHF 31.00 mit Bergkäse/with mountain cheese/ con formaggio di montagna

HAUPTGÄNGE

Country Rindsburger (180g) mit hausgemachtem Brot & Ketchup, Speck, roter Zwiebel & Country Pommes oder Salat
Country beef Burger with homemade Bread & Ketchup, bacon, red onion & country fries or salad
Burger di manzo con pane & ketchup fatto in casa, bacon, cipolla rossa & patate fritte o insalata
CHF 28.00
CHF 30.00 mit Bergkäse/with mountain cheese/con formaggio di montagna

Saiblingfilet mit Zitronensauce, Petersilienkartoffeln & Spinat
Char fillet with lemon sauce, parsley potatoes and spinach
Filetto di salmerino con salsa al limone, patate al pretzemolo e spinaci
CHF 38.00

Alternativen zu unseren Beilagen
Gemischtes Gemüse / Mixed vegetables / Verdure miste
Pilaw-Reis / Pilaf rice / Riso pilaf
Gemischter Salat / Mixed Salad / Insalata mista
Country Pommes / Country fries / Patatine fritte

Petta

Unsere Pettas (rumauntsch für Brotkuchen) werden aus Pizzateig gebacken & direkt aus dem warmen Ofen auf einem Arvenbrett serviert.

Petta Cruschetta
Tomaten, Bündnerfleisch, Ruccola, Parmesan & Vinaigrette
Tomatoes, rocket, Bresaola, parmesan & vinaigrette
Pomodoro, rucola, Bresaola dei Grigioni, parmigiano & vinaigretta
CHF 21.00

Petta Zuozingra
Mozzarella, Bergkäse, Champignon & Zuozingher von Berni's Metzgerei
Mozzarella, mountain cheese, mushrooms, Zuozingher from Berni's
Mozzarella, formaggio di montagna, funghi, Zuozingher di Berni's
CHF 21.00

Petta Rosy
Rosmarin, Salz & Olivenöl
Rosmarin, salt & olive oil
Rosmarino, sale & olio di oliva (V, VEG, L)
CHF 18.00

Petta Ladina
Rindstatar, Rucola & frittierte Kapern
Beef tartare, rocket and fried capers
Tartare di manzo, rucola e capperi fritti
CHF 23.00

Petta Bufalina
Tomaten, Rohschinken & frischer Büffelmozzarella
Tomatoes, raw ham & fresh buffalo
Pomodoro, prosciutto crudo, bufala fresca
CHF 22.00

Petta Mediterranea
Pomodorini, Ruccola & Parmesan
Pomodorini, rocket & parmesan
Pomodorini, rucola & parmeggiano (V, L)
CHF 19.00

Petta Elsass
Kräuter-Crème Fraîche, Bauernspeck & Zwiebeln
Herb crème fraîche, bacon & onions
Crème fraîche alle erbe, pancetta e cipolle
CHF 20.00

Petta rudleda Luusmeitli
Tomaten, Mozzarella & scharfe Salami
Tomatoes, mozzarella & spicy salami
Pomodoro, mozzarella & salame piccante
CHF 20.00

DESSERTS

Dessert - Dolci

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Fried apple rings with vanilla sauce
Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
CHF 14.00

Schokoladen-Fondant mit flüssigem Kern & Vanilleeis

Chocolate fondant with liquid center & vanilla ice cream
Tortino al cioccolato con cuore liquido e gelato alla vaniglia
CHF 16.00

Petta Nutella

Für zwei Personen oder grosse Dessertliebhaber
For two people or for big dessert lovers
Per due persone o per i grandi amanti dei dolci
CHF 17.00

Eisspezialitäten - Ice cream specialities - Gelati

Eiskaffee

Espresso, Vanilleeis, Rahm
Iced coffee with vanilla ice cream & cream Espresso, gelato alla vaniglia, panna
CHF 14.00

Heisse Liebe

Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm
Vanilla ice cream, hot raspberries & cream
Gelato alla vaniglia, lamponi caldi, panna
CHF 14.00

Coppa Engiadina

Nusstorteneis, Vanilleeis, Krokant, Karamellsauce, Rahm
Nutcake ice cream, vanilla ice cream, caramell sauce & cream
Gelato alla torta di noci, gelato alla vaniglia, croccante, salsa al caramello, panna
CHF 14.00

Kugel - Scoop - Pallina:

Vanille, Schokolade, Nusstorte, Karamell, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, Zwetschge
Vanilla, chocolate, nutcake, caramell, coffee, lemon, strawberry, plum Vaniglia, Cioccolato, torta di noci, caramello, caffè, limone, fragole, prugne Pro
Kugel/per scoop/per pallina
CHF 3.00

Käsespezialitäten - Cheese specialities - Formaggio

Auswahl an verschiedenen Käsesorten der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Früchtebrot
Selection of different cheese from Pontresina with homemade fruit bread
Selezione di vari formaggi dalla latteria di Pontresina con pane alla frutta fatto in casa
CHF 24.00

DEKLARATION

Allergien / Allergies / Allergie

Unser Serviceteam kann Ihnen gerne über die genauen Inhaltsstoffe und Allergene der einzelnen Gerichte Auskunft geben.

Our Service team will be grateful to give you detailed information about the exact ingredients and allergies.
I nostri collaboratori vi informeranno sul contenuto e sugli allergeni dei singoli piatti.

V = Vegetarisch, VEG = Vegan,
G = Glutenfrei, L = Laktosefrei

Herkunfts-Deklaration / Origin / Dichiarazione

Kalbsfleisch / Veal / Vitello:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Schweinefleisch / Pork / Maiale:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Beef / Manzo:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Geflügel / Chicken / Pollame:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lammfleisch/ Lamb / Agnello:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Saibling/ Char / Salmerino:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Alle Preise verstehen sich in
Schweizer Franken inkl. 8.1%
Mehrwertsteuer.