



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

Blattspinat mit Honig-Senfdressing, Ziegenkäse, Erdbeeren & Baumnüsse

Spinach salad with mustard honey dressing,

goat cheese, strawberries & nuts

Insalata di spinaci con salsa al miele e senape,

formaggio di capra e noci

CHF 17.00

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

Tomate mit Burrata &

Balsamicoreduktion

Tomatoes with burrata & balsamic reduction

Pomodoro e burratina con riduzione di balsamico (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 Zuozerti)

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)

Parmaschinken mit Büffelmozzarella & hausgemachtem Focaccia

Raw ham from Parma with buffalo mozzarella &
homemade focaccia

Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala con
focaccia fatta in casa

CHF 24.00

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

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)

Hausgemachte Spaghetti mit Tomaten, Basilikumpesto & Burrata
Homemade spaghetti with tomatoes, basil pesto & burrata
Spaghetti fatti in casa con pomodorini, pesto di basilico & burrata
CHF 29.00

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 Morchelsauce, Kartoffel & gemischtes Gemüse
Beef entrecôte with morel sauce, potatoe & vegetables
Entrecôte di manzo con salsa di spugnole, patate e verdure miste
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

Fish & Chips – Forellenknusperli mit Country Pommes & Tartarsauce
Fish & Chips – Crispy trout with country pommes & tartare sauce
Fish & Chips – Filetti di trota in pastella fritti con patatine fritte & salsa tartar
CHF 35.00

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, Rucola, Parmesan & Vinaigrette
Tomatoes, rocket, Bresaola, parmesan & vinaigrette
Pomodoro, rucola, Bresaola dei Grigioni, parmigiano & vinaigrette
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 14.00

Petta Ladina
Rindstatar, Rucola, Parmesan & Kapern
Beef tartare, rocket, parmesan and capers
Tartare di manzo, rucola, parmigiano & capperi
CHF 23.00

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

Petta Prümavaira
Tomaten, Mozzarella & grilliertes Frühlingsgemüse
Tomatoes, mozzarella & grilled spring vegetables
Pomodoro, mozzarella & verdure di primavera (V)
CHF 21.00

Petta Mediterranea
Pomodorini, Rucola & 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

Petta Margherita
Tomaten & Mozzarella
Tomatoes & mozzarella
Pomodoro & mozzarella (V)
CHF 16.00

Petta Prosciutto e funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken & Champignons
Tomatoes, mozzarella, ham & champignons
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto & champignons
CHF 20.00

DESSERTS

Dessert - Dolci

Erdbeer-Törtchen mit Vanille-Parfait
Strawberry tartlet with vanilla parfait
Tartelletta alle fragole con semifreddo alla vaniglia
CHF 16.00

Panna Cotta mit Himbeercoulis &
Beeren
Panna Cotta with raspberry coulis & berries
Panna Cotta con salsa di lamponi & frutti di bosco
CHF 13.00

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 16.00

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

Schweinefleisch / Pork / Maiale:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Rindfleisch / Beef / Manzo:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Geflügel / Chicken / Pollame:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Lammfleisch/ Lamb / Agnello:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Forelle / Trout / Trota:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Brot / Bread / Pane
Hausgemacht / homemade / fatta in casa
Schweiz / Switzerland / Svizzera

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