



ün cordiel bainvgnieu

VORSPEISEN

Salate – Salads – Insalate

Blattsalat

Leaf salad

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

CHF 11.00

Gemischter Salat

Mixed salad

Insalata mista (V, VEG, G, L)

CHF 13.00

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

Tomate mit Burrata &

Balsamicoreduktion

Tomatoes with burrata & balsamic reduction

Pomodoro e burratina con riduzione di balsamico (V)

CHF 20.00

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, venison

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 29.00

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

HAUPTGÄNGE

Hauptgerichte – Main courses – Secondi piatti

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
mit Country Pommes & Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of veal with country fries &
mountain cranberries
Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte &
mirtilli rossi (L)
CHF 46.00

Rindsentrecôte mit
Pfifferlingrahmsauce,
Trüffel-Kartoffelpurée, Kürbis &
Wildbrokkoli
Beef entrecôte with chanterelle cream sauce,
truffle potato purée, pumpkin & wild broccoli
Entrecôte di manzo con salsa di crema di finferli,
purea di patate al tartufo, zucca e broccoli selvatici
CHF 46.00

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

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 37.00

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

PETTAS

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 & 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 Verdüra

Tomaten, Mozzarella & grilliertes Gemüse
Tomatoes, mozzarella & grilled vegetables
Pomodoro, mozzarella & verdure alle griglia (V)
CHF 21.00

Petta Chastagnin

Tomaten, Mozzarella, Steinpilz & Hirschsalsiz
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms & venison salsiz
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini & salsiz di cervo
CHF 21.00

Petta Utuon

Kürbis, Pomodorini, geräucherter Scamorza, Kastanien & karamellisierte rote Zwiebeln
Pumpkin, tomatoes, smoked scamorza, chestnuts & caramelized red onions
Zucca, pomodorini, scamorza affumicata, castagne & cipolle rosse caramellate (V)
CHF 21.00

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

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce
Strudel di mela con salsa alla vaniglia
CHF 16.00

Schokoladen-Charlotte mit Birne & Moscato-Sauce
Chocolate charlotte with pear & moscato sauce
Charlotte al cioccolato con pera & salsa moscato
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 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 3.50

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

Kalbfleisch / 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

Forelle / Trout / Trota:
Schweiz / Switzerland / Svizzera

Wild / Selvaggina / Venison:
Schweiz / Switzerland / Svizzera
Österreich / Austria / Austria
Deutschland / Germany / Germania

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

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

Wildmenü

Vorspeisen – Starters – Antipasti

Gebratene Steinpilze mit Rucola, Parmesan, Baumnüsse & Balsamico

Roasted porcini mushrooms with rocket, parmesan, nuts & balsamic vinegar
Funghi porcini arrostiti con rucola, parmigiano, noci e aceto balsamico (V, G)
CHF 24.00

Nüsslisalat mit Honig-Senfdressing, Pfifferlingen & Croûtons

Lamb's lettuce with honey mustard dressing, chanterelles & croutons
Lattuga con salsa al senape e miele, finferli & croutons (V)
CHF 17.00

Hirsch-Carpaccio mit Preiselbeervinaigrette, Quittengelée, Feigen & Briochechip

Venison carpaccio with mountain cranberry vinaigrette, quince jelly, figs & brioche chip
Carpaccio di cervo con vinaigrette di mirtilli rossi, gelee di mele cotogne, fichi & chip di brioche
CHF 28.00

Kürbiscrèmesuppe mit Steinpilzen & Hirschtrockenfleisch

Crema di zucca con funghi porcini e carne secca di cervo
Pumpkin cream soup with porcini mushrooms & deer dried meat (G, L)
CHF 16.00 auch vegetarisch erhältlich

Pasta – Risotto

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout von Berni's Metzgerei in Zuoz & Pfifferlingen

Homemade tagliatelle with venison ragout from Berni's in Zuoz & chanterelles
Tagliatelle fatte in casa con ragù di capriolo di Berni a Zuoz & finferli
CHF 33.00

Hausgemachte Tagliatelle mit Kürbis, Marroni & Gorgonzola

Homemade tagliatelle with pumpkin, chestnuts & gorgonzola
Tagliatelle fatte in casa con zucca, castagne & gorgonzola (V)
CHF 29.00

Risotto mit Steinpilzen, Bündnerfleisch & Granatapfel

Risotto with porcini mushrooms, dried meat & pomegranate
Risotto ai funghi porcini e carne secca & melograno (G)
CHF 31.00

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Pfifferlinge, glasierte Marroni & Rahmsauce

Vegetarian autumn plate with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, chanterelles, glazed chestnuts & cream sauce
Piatto autunnale vegetariano con spaetzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, finferli, castagne glassate & salsa di panna (V)
CHF 32.00

Hauptgänge – Main courses – Secondi piatti

Hirschpfeffer

Venison stew
Salmi di cervo
CHF 43.00

Hirschfilet mit Wildjus

Venison tenderloin with jus
Filetto di cervo con jus di selvaggina
CHF 51.00

Hirschracks mit Wildjus

Venison rack with jus
Costolette di cervo con jus
CHF 48.00

Rehgeschnetzelt

Sliced venison
Sminuzzato di capriolo
CHF 44.00

Unsere Fleischhauptgerichte werden mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni & Garnitur aus Pfifferlingen, Speck, Crostini & Feigen serviert.

Our meat main courses are served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts & a garnish of chanterelles, bacon, crostini & figs.

I nostri secondi di carne sono serviti con spätzli, cavolo rosso, cavolo di Bruxelles, castagne glassate & finferli, pancetta, crostini & fichi saltati.

Desserts – Desserts – Deserts – Dolci

Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Vanilleeis, Meringues & Rahm

Coupe Nesselrode with vermicelles, vanilla ice cream, meringues & cream
Coupe Nesselrode con vermicelle, gelato alla vaniglia, meringhe & panna
CHF 14.00