

Vorspeisen • Antipasti • Starters


DORTA Teller

Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch und Bergkäse, frisch von der «Berkel» 25.50 / 36.00
Prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, e formaggio 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

 14.00/12.50

Nüsslisalat, Rosinen, Pinienkerne, geräucherte Ente und Honig-Orangen-Vinaigrette   26.00

Soncino, uvetta, pinoli tostati, anatra affumicata e vinaigrette al miele e arancia

Lamb's lettuce, raisins, toasted pine nuts, smoked duck and honey and orange vinaigrette

Warmer Hirschsalat mit Trüffelvinaigrette, Kopfsalat, Apfel und Radieschen   32.00


Insalata di cervo tiepida con vinaigrette al tartufo, lattuga, mele e ravanelli

Warm venison salad with truffle vinaigrette, lettuce, apples and radishes

Rucolasalat mit Garnelen, Kichererbsen, getrockneten Tomaten und Zitronenvinaigrette 25.00

Insalata di rucola con gamberi, ceci, pomodori secchi e vinaigrette al limone  

Arugula salad with shrimp, chickpeas, sundried tomatoes and lemon vinaigrette

Grüner Salat mit Tintenfisch, Orange und Fenchel   24.00

Insalata verde con seppie, arancia e finocchi

Green salad with cuttlefish, orange and fennel

Salat aus Radicchio, Birnen, Walnüssen, Parmesanflocken und Balsamico-Glasur  18.00

Insalata di radicchio, pere, noci, scaglie di grana e glassa al balsamico

Radicchio, pear, walnut, parmesan flakes and balsamic glaze salad

Aus dem Suppentopf • Zuppa 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)

Schwarzkohlcrème mit Haselnüssen, Cashewnüssen und gerösteten Walnüssen   15.00

Crema di cavolo nero con nocciole, anacardi e noci tostate

Cream of black cabbage with hazelnuts, cashews and toasted walnuts

Lauchcrème mit geräuchertem Lachs   16.00

Crema di porri con salmone affumicato

Cream of leeks with smoked salmon

Bündner Spezialitäten • Specialità grigionesi • Grisons specialities

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

Capuns «Sursilvans» 19.50 / 28.00
 Mangold-Wickel in Milch-Bouillon gekocht, mit Trockenfleisch und Käse überbacken
 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 ✓ 18.00 / 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 🚫 31.00
 Rösti con salsiz di cervo, formaggio di montagna e uova al tegamino
 Rösti with venison salsiz, mountain cheese and fried eggs

Rösti mit Spiegelei 🚫 24.50
 Rösti e uova al tegamino
 Rösti with fried eggs

Rösti mit Gemüse 🚫 25.00
 Rösti con Verdura
 Rösti with vegetables

Rösti mit Speck, Bergkäse und Spiegelei 🚫 28.50
 Rösti con speck, formaggio di montagna e uovo al tegamino
 Rösti with bacon, mountain cheese and fried egg

Rösti mit Räucherlachs und Klecksen Sauerrahm 🚫 29.50
 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

Lachsforellenfilet mit Brokkoli und Basmatireis Filetto di trota salmonata con broccoli e riso basmati Salmon trout fillet with broccoli and basmati rice	 	42.00
Rinderspiess mit Speck vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse Spiedino di manzo e pancetta alla griglia, burro alle erbette, patate fritte e verdure Grilled beef skewer with bacon, herbs butter, French fries and seasonal vegetables		40.00
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		48.00
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 red cabbage		42.50
Minz-Lammkoteletts, mit Erbsen-Duett Costolette d'agnello alla menta e duetto di piselli Lamb chops with mint, pea duet	 	47.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzsauce, Rösti und Gemüse Straccetti di vitello con salsa di funghi, Rösti e verdure Veal strips with mushroom sauce, Rösti and vegetables		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
Hirschschnitzel, Steinpilze, Sauerkraut und Erbsenpüree Bistecche di cervo, funghi porcini, crauti e purè di piselli Venison steaks, porcini mushrooms, sauerkraut and pea puree	 	51.00

Rindfleisch	Schweiz / Schweiz Swiss Prim
Geflügel	Frankreich / Schweiz
Wild	Schweiz / Österreich / Deutschland
Lamm	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Forele	Schweiz
Tintenfisch	Westlicher Pazifischer Ozean




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

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

Gletscherfondues • Fonduta del ghiacciaio • Glacier fondues

Original	Käse-Fondue Fonduta di formaggio Cheese fondue	 33.00
Bergfeuer	Fondue mit Chili Fonduta di formaggio con peperoncino Cheese fondue with chili	 34.00
Romantik	Fondue mit Champagner und Trüffel Fonduta di formaggio con champagne e tartufo Cheese fondue with champagne and truffle	 45.00

Vegan • Vegani • Vegan

Grünes Gemüsecurry mit Basmatireis Curry verde di verdure con riso basmati Green vegetable curry with basmati rice	 	29.00
Gemüseravioli mit Cannellinibohnen-Crème und Trüffelöl Ravioli di verdura in crema ai fagioli cannellini e olio al tartufo Vegetable ravioli in cream of cannellini beans and truffle oil		31.00

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

Fischstäbchen mit Erbsenpüree Bastoncini di pesce con purea di piselli Fish sticks with pea puree		16.00
Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus Cornetti con ragù di carne e composta di mela Maccaroni with sauce Bolognese and apple compote		15.00
Tagliatelle mit Tomatensauce Tagliatelle al pomodoro Tagliatelle with tomato sauce		15.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites und Gemüse Chicken nuggets con patatine fritte e verdure Chicken nuggets with French fries and vegetables		16.00
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse Cotoletta alla milanese (maiale) con patatine fritte e verdura Breaded cutlet (pork) with French fries and vegetables		17.50

Dessert • Dolci • Dessert

Crème Brûlée 13.00
Crème Brûlée
Crème Brûlée

Apfelstrudel mit Vanillesauce 15.00
Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Apple strudel with vanilla sauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Beerensauce und Vanille Eis 19.00
Tortino al cioccolato con il cuore morbido, salsa ai frutti di bosco gelato alla vaniglia
Chocolate cake with soft centre, berry sauce vanilla ice cream

Joghurt-Käsekuchen mit Latschenkiefergeschmack und Mangosauce 15.00
Chiesecake allo yogurt aromatizzata al pino mugo con salsa al mango
Mountain Pine Flavored Yogurt Cheesecake with Mango Sauce

Blätterteig-Safran-Chantilly mit Erdbeeren 16.00
Sfogliatina, chantilly allo zafferano e fragole
Puff pastry, saffron chantilly and strawberries

Torte mit hausgemachter Himbeermarmelade, Vanilleeis und Sahne 14.00
Crostatà con confettura di lamponi fatta in casa, gelato alla vaniglia e panna
Tart with homemade raspberry jam, vanilla ice cream and cream

Hausgemachter Rüeblì-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 8.00
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