



GESCHICHTE

Zernez, im Herzen des Engadins liegend, ist urkundlich erstmals im Jahre 1161 erwähnt.

Anno 1367 schlossen die Engadiner hier den ersten rätischen Bund, den Gotteshausbund, dieses Datum wird als Geburtstag Graubündens bezeichnet.

Die besondere Verkehrslage liess unser Dorf bereits im Mittelalter eine wichtige Bedeutung zu kommen. In den Jahren 1871/72 wurde der Säumer- und Karrenweg über den Ofenpass zur heutigen Pass-Strasse ausgebaut.

Als Poststelle und damals einziges Gasthaus in Zernez erlangte unser Haus neues Leben. Säumer, Händler und Reisende durfte unser Haus schon vor über hundert Jahren beherbergen.

Als Familienbetrieb legen wir Wert darauf, unserer traditionellen Pflicht nachzugehen, Gastrecht zu gewähren, und dem heutigen Komfort gerecht zu werden. Geblieben ist ein Hauch von Geschichte, eine hoteleigene Landwirtschaft, eine gutbürgerliche Küche, wie auch Freude, gutgelaunte und freundliche Gäste empfangen zu dürfen.

Statt der Säumer und Händler logieren hier im Sommer Wanderer, die sich an der herrlichen, einzigartigen Natur im - und ausserhalb des Schweizerischen Nationalparks erfreuen.

Hotel-Tennisplätze, Hallenbad und Museum im Dorf bieten Abwechslung für Ihren Aufenthalt. Dem sportbegeisterten Wintergast bieten sich einmalige Langlaufloipen, und alpine Skifahrtmöglichkeiten im nahe liegenden Oberengadin, St. Moritz 30 km oder Unterengadin, Scuol 27 km, an.

Auf Ihren Besuch freuen sich

**Familie Andrea & Christian Patscheider Emmenegger
mit Cristian Anton, Laura Cristiana, Linus Frédéric
und Team**

MENU FÜR DEN BAEREN-GAST

Baeren's Gerstensuppe

☆☆☆

Saison Blattsalat mit
Croûtons & gebratenen Speckwürfeln

☆☆☆

Schweinssteak vom Grill
überbacken mit Tomaten und Käse
Pommes frites

☆☆☆

Süsse Bärenatze
Halbgefrorenes Panna Cotta mit
Schokoladen-Nelken-Zimtgebäck

CHF 39.-

Wir wünschen Ihnen einen „Baeren-Appetit“ und einen
angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Familie Andrea & Christian Patscheider Emmenegger
mit Cristian Anton, Laura Cristiana, Linus Frédéric
und Team

KALTE VORSPEISEN

Crevettencocktail	CHF	17.00
Carpaccio aus Trockenfleisch vom Rind	CHF	17.00

SALATE

Bunter Saison Blattsalat	CHF	8.00
Gemischter Saison Salat	CHF	10.00
Salat Chasuot Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln, Croûtons und Parmesan	CHF	12.00
Salatteller Hausart Gemischter Salat, garniert mit Schinken, Käse und Ei	CHF	18.00
Thunfischsalat garniert mit diversen Salaten	CHF	17.00
Wurst-Käsesalat garniert mit diversen Salaten	CHF	17.00

Die Salate werden nach Wunsch mit französischem-, italienischem- oder mit Balsamicodressing serviert

SUPPEN

Bouillon natur	CHF	6.00
Bouillon mit Ei, Flädli, Backerbsen oder Gemüsejulienne	CHF	7.50
Bündner Gerstensuppe	CHF	8.00
Ungarische Gulaschsuppe	CHF	9.00
Bündner Gersten-Suppentopf Fleischwürfel als Einlage	CHF	12.00

WARMER VORSPEISE

Capuns Engiadinais 2 Stück Weissmehl, Eier, Salz, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	CHF	12.00
Capuns vegetarisch 2 Stück Weissmehl, Eier, Salz, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	CHF	12.00

PASTA

Spaghetti Napoli	CHF	15.00
Spaghetti Pesto	CHF	15.00
Spaghetti Bolognese Swiss Prim Beef	CHF	17.00
Tortelloni Tricolori mit Ricotta-, Spinat- und Käsefüllung begleitet von Salbeibutter oder Tomatenrahmsauce	CHF	18.00
Spätzle Sarsura mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln, Rahm, Parmesan	CHF	18.00
Steinpilzteigtaschen (je nach Saison erhältlich) an Ginsauce	CHF	22.00

FITNESS-TELLER

Rindssteak vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 29.00

Schweinssteak vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 24.00

Pouletbrust vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 19.00

VEGETARISCH

Spätzle Piz Nuna

mit Gemüsewürfel, Zwiebeln, Rahm, Parmesan

CHF 17.00

Rösti Buffalora

Rösti überbacken mit Raclettekäse

CHF 18.00

Frühlingsrollen

garniert mit bunten Saison Blattsalaten,
geröstetem Sesam
Sauce Süss & Sauer

CHF 18.00

Röstipizza

Rösti und Tomaten mit Mozzarella überbacken

CHF 19.00

Gemüseteller

mit hausgemachten Butterspätzle

CHF 20.00

Capuns

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse
Bunter Saison Salat

3 Stück CHF 22.00

4 Stück CHF 27.00

Käsefondue (ab zwei Personen)

Preis für 2 Personen

CHF 44.00

HAUPTSPEISEN

Rind

Geschnetzeltes an Rahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 25.00

Tartare

Swiss Prim Beef

130 g

CHF 28.00

Rindssteak vom Grill

mit Kräuterbutter

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 32.00

Rindsfilet Stroganoff

Trockenreis

Gedämpfte Tomate mit Speck

160 g

CHF 42.00

Pfeffersteak

Trockenreis

Gemüse garnitur

180 g

CHF 44.00

Rindsfiletsteak

mit Kräuterbutter oder Café de Paris

Pommes frites

Gemüse garnitur

180 g

CHF 44.00

Schwein

Schnitzel paniert

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 24.00

Schweinssteak vom Grill

mit provenzalischer Butter

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 26.00

Kalb

Piccata nach Mailänderart

Spaghetti an Sauce Napoli

140 g

CHF 33.00

Wienerschnitzel

Pommes frites

Gemüse garnitur

140 g

CHF 34.00

Zürcher Geschnetzeltes

Engadiner Butterrösti

CHF 34.00

Geflügel

Chicken Nuggets

Pommes frites

Sauce Tartare

Bunter Saison Salat

CHF 20.00

Pouletbrust vom Grill

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 22.00

Lamm

Lamm Racks vom Grill

Trockenreis

Bunter Saison Salat

CHF 29.00

Hirsch

Hirschpfeffer Jägerart (je nach Saison erhältlich)

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 26.00

Hirschmedaillons vom Grill (je nach Saison erhältlich)

Wildrahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle

glasierte Kastanien, Rotkraut

180 g CHF 45.00

Fisch

Forellenfilet geräuchert, kalt (je nach Saison erhältlich)

Salatgarnitur und Meerrettichschaum

CHF 18.00

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Capuns Engiadinais

Weissmehl, Eier, Salz, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken
Bunter Saison Salat

3 Stück	CHF	22.00
4 Stück	CHF	27.00

HAUSSPEZIALITÄTEN

Auf Vorbestellung ab zwei Personen
Preise für 2 Personen

Laternengrill flambiert

Medaillons vom Rind, Schwein und Lamm
Gemüsereis, diverse kalte Saucen

400 g	CHF	65.00
-------	-----	-------

Fondue Chinoise

500 g	CHF	100.00
-------	-----	--------

Wild Chinoise

mit Hirschfleisch

500 g	CHF	100.00
-------	-----	--------

Zu den Fondues servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Diverse hausgemachte kalte Saucen, Pommes frites, Wildreis und Spätzle

ZVIERIPLATTEN

Salsiz Contadino, Hatecke		CHF	10.00
Bündnerplatte (gemischt)	100 g	CHF	27.00
Bündnerfleischplatte	100 g	CHF	33.00
Käseteller	100 g	CHF	10.00

SANDWICHES

Salami	50 g	CHF	7.00
Käse	50 g	CHF	7.00
Schinken	50 g	CHF	8.00
Rohschinken	50 g	CHF	10.00
Bündnerfleisch	50 g	CHF	12.00

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Die Preise verstehen sich inkl. 8 % Mehrwertsteuer
MwSt.-Nr. 604 345

HERKUNFTSBEZEICHNUNG DER FLEISCHERZEUGNISSE

Rind	Schweiz, Swiss Prim Beef, Argentinien***, Brasilien und vom hoteleigenen Bauernhof Chasuot der Familie Patscheider
Kalb	Schweiz, Engadin
Schwein	Schweiz, Engadin
Lamm	Schweiz, Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich, Neuseeland
Bündnerfleisch	Schweiz
Schinken	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Fisch	Schweiz, Italien

*** kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene Zutaten:

Gluteinhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Kamut)

Milch (einschliesslich Laktose = Milchzucker)

Eier, Fische, Krebstiere, Soja, Erdnuss, Sesam, Sellerie

Schwefeloxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/Kg bzw. 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂

Senf

Hartschalenobst (Nüsse): Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse

Lupinen, Weichtiere

GETRÄNKE

Mineral - offen

Mineralwasser	30 cl	CHF	3.70
	50 cl	CHF	4.70
Quellwasser Zernez	100 cl	CHF	5.00
Rivella rot, Apfelschorle	30 cl	CHF	3.70
	50 cl	CHF	4.70
Citro, Orangensaft	30 cl	CHF	3.70
	50 cl	CHF	4.70
Coca Cola, Ice Tea	30 cl	CHF	3.70
	50 cl	CHF	4.70

Mineral - Flaschen

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	30 cl	CHF	4.30
Rivella (rot oder blau)	30 cl	CHF	4.30
Citro, Fanta, Apfelsaft	30 cl	CHF	4.30
Coca Cola, Coca Cola Zero	30 cl	CHF	4.30
Bitter Lemon	18 cl	CHF	4.30
Tonic Water	18 cl	CHF	4.30
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	CHF	5.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	CHF	8.00

Fruchtsäfte

Traubensaft rot	20 cl	CHF	4.50
Orangensaft	20 cl	CHF	4.50
Multifruchtsaft	20 cl	CHF	4.50
Schwarzer Johannisbeersaft	20 cl	CHF	4.50

Bier

Calanda vom Fass (Stange)	30 cl	CHF	3.90
Calanda vom Fass (Kübel)	50 cl	CHF	5.60
Calanda Edelbräu, Flasche	30 cl	CHF	4.40
Calanda, Lagerbier	50 cl	CHF	5.50
Calanda alkoholfrei, Flasche	30 cl	CHF	4,40
Weizenbier, Flasche	50 cl	CHF	6.30
Weizenbier alkoholfrei, Flasche	50 cl	CHF	6.30
Saurer Apfelwein, klar mit Alkohol	50 cl	CHF	5.50
Saurer Apfelwein, klar ohne Alkohol	50 cl	CHF	5.50

Apéro ohne Alkohol

Tomatensaft		20 cl	CHF	4.50
Orangensaft		20 cl	CHF	4.50
San Bitter		9.5 cl	CHF	4.50
Crodino		9.5 cl	CHF	4.50

Apéro

Prosecco Cüpli		10 cl	CHF	8.00
Martini Bianco	16 %	4 cl	CHF	6.50
Campari	23 %	4 cl	CHF	6.50
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF	6.50
Aperol	11 %	4 cl	CHF	6.50
Pernod mit Eiswasser	40 %	4 cl	CHF	7.50
Engadiner Sonne		30 cl	CHF	8.50
Prosecco, Mineralwasser, Aperol, Orange				
Hugo		30 cl	CHF	8.50
Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Pfefferminze, Limette				

Halbbittere

Braulio	19.5 %	4 cl	CHF	5.50
Fernet Branca	42 %	2 cl	CHF	5.50
Amaro Averna	29 %	4 cl	CHF	6.50
Ramazzotti	30 %	4 cl	CHF	6.50
Bündner Alpenbitter	23 %	4 cl	CHF	6.50

Weissweine offen

SCHWEIZ

Fendant	50 cl	CHF	17.50
	10 cl	CHF	3.50

Jeninser Riesling Sylvaner	50 cl	CHF	22.00
	10 cl	CHF	4.40

Féchy	50 cl	CHF	22.00
	10 cl	CHF	4.40

St. Saphorin	50 cl	CHF	24.00
	10 cl	CHF	4.80

ITALIEN

Pinot Grigio	50 cl	CHF	20.00
	10 cl	CHF	4.00

Roséwein offen

Dôle Blanche du Valais	50 cl	CHF	20.00
	10 cl	CHF	4.00

Rotweine offen

SCHWEIZ

Malanser	50 cl	CHF	22.00
	10 cl	CHF	4.40

ITALIEN

Veltliner	50 cl	CHF	16.00
	10 cl	CHF	3.20

Nero d'Avola Sicilia	50 cl	CHF	22.00
----------------------	-------	-----	-------

Primitivo Salento	50 cl	CHF	22.00
-------------------	-------	-----	-------

Ripasso Valpolicella	50 cl	CHF	27.00
----------------------	-------	-----	-------

Amarone Valpolicella	50 cl	CHF	32.00
----------------------	-------	-----	-------

SPANIEN

Rioja El Coto	50 cl	CHF	22.00
---------------	-------	-----	-------

Rotweine offen, Flaschenqualität

ITALIEN

Ripasso Superiore	10 cl	CHF	6.50
	30 cl	CHF	19.50

Lagrein Selection	10 cl	CHF	6.50
	30 cl	CHF	19.50