



ISTORGIA

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

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

Die besondere Verkehrslage liess unser Dorf bereits im Mittelalter eine wichtige Bedeutung zukommen. 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
Famiglia Andrea e Christian Patscheider Emmenegger
cun Cristian Anton, Laura Cristiana, Linus Frédéric
e la squadra da l'hotel Uors & Posta

MENÜ PEL GIAST DA L'UORS

Baeren's Gerstensuppe



Saison Blattsalat mit
Croûtons und gebratenen Speckwürfeln



Schweinssteak vom Grill

überbacken mit Tomaten und Mozzarella
Pommes frites



Süsse Bärentatze

Halbgefrorenes Panna Cotta mit
Schokoladen-Nelken-Zimtgebäck

CHF 39.-

Nus Tils giavüschain ün „Bun appetit“
ed ün paschavel temp in nos restaurant.

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

PLATTAS DA MARENDA

Salsiz Contadino, Hatecke CHF 10.00

Käseteller mit Birnenbrot CHF 15.00

APERITIV CHASUOT für 2 Personen

Zweierlei Salsiz

Contadino, Rind, teilweise aus hoteleigener Pauraria

Tschievi, Hirsch

dazu servieren wir Ihnen Schüttelbrot und Oliven CHF 22.00

mit Weinbegleitung

pro Person ein Glas roter oder weisser Jeninser CHF 30.00

„VIVA LA GRISCHA“ für 2 Personen

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und Bergkäse CHF 30.00

ANTEPASTS FRAIDS

Crevettencocktail CHF 18.00

Carpaccio vom getrockneten Rindfleisch mit Parmesan und Rucola CHF 18.00

SALATAS

Bunter Saison Blattsalat CHF 10.00

Gemischter Saison Salat CHF 12.00

Salat Chasuot

Saison Blattsalat garniert mit Speckwürfeln

Croûtons und Parmesan CHF 12.00

Thunfischsalat

garniert mit frischen Saison Salaten CHF 17.00

Wurst-Käsesalat

garniert mit frischen Saison Salaten CHF 18.00

Salatteller Hausart

Gemischter Saison Salat

garniert mit Schinken, Käse und Ei CHF 18.00

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

SCHOPPAS

Bouillon natur	CHF	7.00
Bouillon mit Backerbsen, Ei, Flädli oder Gemüsejulienne	CHF	8.00
Bündner Gerstensuppe	CHF	9.00
Baeren's Gulaschsuppe	CHF	9.00
Bündner Gersten-Suppentopf mit Rindfleischwürfeln	CHF	13.00

ANTEPASTS CHODS

Capuns Engiadinais 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Rohschinken	CHF	13.00
Capuns Vegetarisch 2 Stück Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse	CHF	13.00

PASTA

Spaghetti Napoli	CHF	15.00
Spaghetti Pesto	CHF	16.00
Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch vom Angus Rind	CHF	18.00
Hausgemachte Spätzle Sarsura mit Trockenfleisch, Speckwürfeln, Zwiebeln, Rahm und Parmesan	CHF	19.00
Ravioli il Brasato mit Rindfleisch vom Angus Rind und Gemüse	CHF	22.00

PLATS DA FITNESS

Feine Schweizer Pouletbrust vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 22.00

Schweinssteak vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 25.00

Rindssteak vom Grill

garniert mit frischen Saison Salaten

CHF 30.00

VEGETARIC

Hausgemachte Spätzle Piz Nuna

mit Gemüsestreifen, Zwiebeln, Rahm und Parmesan

CHF 19.00

Frühlingsrollen

mit süss saurer Sauce

garniert mit bunten Saison Blattsalaten

geröstetem Sesam

CHF 18.00

Röstipizza

Rösti und Tomaten, überbacken mit Mozzarella

CHF 19.00

Rösti Buffalora

Rösti überbacken mit Raclettekäse und Spiegelei

CHF 22.00

Saison Gemüseteller

mit hausgemachten Butterspätzle

CHF 22.00

Bündner Ravioli

gefüllt mit Birnen und Bündner Bergkäse

CHF 22.00

Capuns

Weissmehl, Eier, Wasser, Mangold, Zwiebeln, Gemüse

Bunter Saison Salat

3 Stück

CHF 22.00

4 Stück

CHF 27.00

TRATS PRINCIPALS

BOUV

Bio Beef Geschnetzeltes vom Angus Rind

an Rahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 26.00

Tartare

Swiss Prim Beef, serviert mit Toast und Butter

130 g

CHF 28.00

Rindssteak vom Grill

mit Kräuterbutter

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 33.00

Rindsfilet Stroganoff

Trockenreis

Gedämpfte Tomate mit Speck

ca. 160 g

CHF 42.00

Pfeffersteak

Trockenreis

Gemüse garnitur

ca. 180 g

CHF 46.00

Rindsfiletsteak

mit Kräuterbutter oder Café de Paris

Pommes frites

Gemüse garnitur

ca. 180 g

CHF 46.00

CHUCAL

Schnitzel paniert vom Schwein

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 26.00

Schweinssteak vom Grill

mit provenzalischer Butter

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 28.00

VADÈ

Piccata nach Mailänderart vom Kalb

Spaghetti an Sauce Napoli

CHF 35.00

Wienerschnitzel vom Kalb

Pommes frites

Gemüse garnitur

CHF 36.00

Kalbs Geschnetzeltes

an Rahmsauce

Engadiner Butterrösti

CHF 36.00

PULASTER

Chicken Nuggets vom Schweizer Poulet

mit Sauce Tartare

Pommes frites

Bunter Saison Salat

CHF 23.00

Schweizer Pouletbrust vom Grill

Pommes frites

Bunter Saison Salat

ca. 180 g

CHF 25.00

AGNÈ

Lamm Racks vom Grill

Trockenreis

Bunter Saison Salat

CHF 32.00

TSCHIERVI

Hirschpfeffer nach „Jägerart“

(je nach Saison erhältlich)

Hausgemachte Butterspätzle

Bunter Saison Salat

CHF 28.00

PESCH

Forellenfilet geräuchert, kalt

(je nach Saison erhältlich)

begleitet von Saison Salatgarnitur und Meerrettichschaum

CHF 19.00

SPECIALITÀ GRISCHUNAISA

Capuns Engiadinais

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

3 Stück	CHF	22.00
4 Stück	CHF	27.00

SPECIALITATS DA CHASA

Auf Vorbestellung ab zwei Personen
Preise für 2 Personen

Laternengrill flambiert

Medaillons vom Rind, Schwein und Lamm
Gemüsereis, Pommes frites
Diverse kalte, hausgemachte Saucen

400 g CHF 66.00

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, Riz Pilaw und Spätzle

Engadiner Käsefondue

mit Brot

500 g CHF 48.00

SALSIZ CONTADINO

Per regalar, zum Mitnehmen, 100 % Rindfleisch vom Angus Rind
je nach Saison erhältlich

100 g CHF 10.00

INDICAZIUN DA DERIVANZA DA LA CHARN

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

Herkunft unserer Produkte. Das geräucherte Forellenfilet beziehen wir aus dem Südtirol. Den Thunfisch erhalten wir aus dem Pazifik. Die Crevetten kommen aus Asien/Aquakultur. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserer Küchenchefin oder unserem Chef.

Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Produkte.
Import Produkte siehe Zusatzdeklaration.*

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer.
Preisänderungen vorbehalten.
MwSt.-Nr. CHE-379.305.010 MWST

BAVRONDAS

APERITIV SAINZA ALCOHOL

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

Nuschpigna

Mineral- oder Quellwasser, Arvenzapfensirup, Arvenholzspan	30 cl	CHF	5.00
---	-------	-----	------

Sulai

San Bitter, Orangensaft, Orange	25 cl	CHF	6.50
---------------------------------	-------	-----	------

Cristiano

Ginger Ale, Mineralwasser, Holundersirup, Pfefferminze, Zitrone	25 cl	CHF	7.50
--	-------	-----	------

APERITIV

Aperol	11 %	4 cl	CHF	6.50
Campari	23 %	4 cl	CHF	6.50
Cynar	16.5 %	4 cl	CHF	6.50
Martini Bianco	16 %	4 cl	CHF	6.50
Pernod mit Eiswasser	40 %	4 cl	CHF	7.50
Prosecco Cüpli		10 cl	CHF	8.00

Engadiner Sonne

Prosecco, Mineralwasser, Aperol, Orange	25 cl	CHF	8.50
---	-------	-----	------

Hugo

Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Pfefferminze, Limette	25 cl	CHF	8.50
--	-------	-----	------

Dschemberin

Prosecco, Mineralwasser, Arvenzapfensirup	25 cl	CHF	9.50
---	-------	-----	------

MINERAL - BUTIGLIAS

Mineralwasser Rhäzünser

mit Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00

Mineralwasser Arkina

ohne Kohlensäure	30 cl	CHF	4.50
	50 cl	CHF	5.00
	100 cl	CHF	8.00

Ova da Zernez

Quellwasser aus Zernez	100 cl	CHF	5.00
------------------------	--------	-----	------

Apfelsaft, Citro, Coca Cola, Coca Cola Zero,

Fanta, Rivella rot, Rivella blau	30 cl	CHF	4.50
Bitter Lemon	18 cl	CHF	4.50
Ginger Ale	18 cl	CHF	4.50
Tonic Water	18 cl	CHF	4.50

JUS DA FRÜTTA

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

BIERA - AVERT

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell	Herrgöttli	20 cl	CHF	3.30
	Stange	30 cl	CHF	3.90
	Kübel/Rugeli	50 cl	CHF	5.60
Appenzeller Bier Weizen naturtrüb	Stange	30 cl	CHF	4.60
	Kübel/Rugeli	50 cl	CHF	6.10

BIERA - BUTIGLIAS

Appenzeller Bier Quöllfrisch hell		50 cl	CHF	5.60
Appenzeller Bier Weizen naturtrüb		50 cl	CHF	6.10
Engadiner Bier, Gletscher Bier, Pilsner		32 cl	CHF	6.50
Engadiner Bier, Palü Bier Amber, naturtrüb		32 cl	CHF	6.50
Appenzeller Bier Gran Alpin*** mit regionaler Gerste gebraut		33 cl	CHF	6.50

BIERA – SAINZA ALCOHOL

Appenzeller Bier Sonnwendlig alkoholfrei 0.0 %		33 cl	CHF	4.40
Appenzeller Bier Weizen alkoholfrei		50 cl	CHF	6.10

***Wird mit alpiner Braugerste, zum Teil aus der hoteleigenen „Pauraria Chasuot“ hergestellt.

VIN ALB - AVERT

SCHWEIZ

Féchy	10 cl	CHF 4.40
	50 cl	CHF 22.00
Jeninser, Riesling Sylvaner	10 cl	CHF 4.80
	50 cl	CHF 24.00
St. Saphorin	10 cl	CHF 5.00
	50 cl	CHF 25.00

ITALIEN

Pinot Grigio	10 cl	CHF 4.40
	50 cl	CHF 22.00

VIN ALB – QUALITÀ DA BUTIGLIA

Girlan 448, Cuveé	10 cl	CHF 4.50
Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc	50 cl	CHF 22.50

VIN ROSE – AVERT

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

VIN COTSCHEN - AVERT

SCHWEIZ

Malanser Pinot Noir oder Jeninser Pinot Noir	10 cl	CHF 4.40
	50 cl	CHF 24.00

ITALIEN

Nero d'Avola Sicilia oder Primitivo Salento	50 cl	CHF 24.00
Ripasso Valpolicella	50 cl	CHF 28.00
Amarone Valpolicella	50 cl	CHF 33.00

SPANIEN

Rioja El Coto	50 cl	CHF 24.00
---------------	-------	-----------

VIN COTSCHEN – QUALITÀ DA BUTIGLIA

ITALIEN

Ripasso Valpolicella, Superiore	10 cl	CHF 6.50
	50 cl	CHF 32.50
Lagrein Selection, Riserva	10 cl	CHF 6.50
	50 cl	CHF 32.50