



Herzlich Willkommen im HAUSER Hotel Restaurant Confiserie, ein Familienbetrieb seit 1955.

Uns liegt die Umwelt am Herzen, deshalb wollen wir wissen wo unsere Lebensmittel herkommen. Aus diesem Grund ist es uns eine Freude mit **Produzenten und Lieferanten aus dem Engadin** und den **umliegenden Tälern** zu arbeiten. Dadurch unterstützen wir die **lokale Wirtschaft** und stellen kurze Lieferwege sicher. Zudem bemühen wir uns möglichst **viele Fairtrade** und **Biozertifizierte Produkte** einzusetzen.

Seit diesem Jahr verpflichten wir uns mit dem Zertifikat **«ibex fairstay»**. Das Schweizer Nachhaltigkeitssiegel steht für unabhängig geprüfte Qualität in den Bereichen Management, Wirtschaftlichkeit, Umwelt, Soziales, regionale Wertschöpfung und Kultur und damit für nachhaltige Ferienerlebnisse.

**Viel Freude beim Essen, Trinken und Entdecken.
Das gesamte Hauser-Team und Familie**

Welcome to the HAUSER hotel restaurant confectionery, family run since 1955.

*The environment is important to us, therefore we like to know where our products come from. It is a pleasure to work with **producers and suppliers from the Engadin and the nearby valleys**. Thereby we support the **local economy** and keep the **delivery distances short**. Moreover, we try to use **fair-trade and organic products** wherever possible.*

*This year we started to work with a new certification. The leading Swiss label for sustainability **«ibex fairstay»** stands for personally and independently tested quality in the fields of management, economic efficiency, ecology, social awareness as well as for regional and cultural engagement and in this way for sustainable experiences during your vacation.*

**Have fun enjoying and discovering,
The Hauser Team and Family**

Vorspeisen und Salate

Starters and salads | *Antipasti e insalate*

Saisonale Salate

 11.00

Blattsalat | Lettuce variation | *Insalata verde*

Gemischter Salat | Mixed salad | *Insalata mista*

Wählen Sie ausfolgenden Salatsaucen: Italienisch, Französisch, Balsamico

Choose your favourite salad dressing: Italian, French, balsamic

Scegliete la vostra salsa preferita: Italiana, francese, al balsamico

Blattsalatkreation mit Malögin Käse

  16.00

**serviert mit gerösteten Hanfnüssen
und hausgemachter Kürbis-Chili-Ingwer Konfitüre**

Lettuce variation with local cheese,

served with local hemp nuts and homemade pumpkin-chili-ginger jam

Insalata verde accompagnata da formaggio Malögin,

semi di canapa, servita con confettura di zucca, peperoncino e zenzero fatta in casa

Hauser Bruschetta

 16.00

**mit einer Burrata creme, farbigen Kirschtomaten
und frischem Basilikum**

Bruschetta with cream of burrata, cherry tomatoes and fresh basil

Bruschetta con crema di burrata, pomodorini e basilico fresco

Tartar vom Schweizer Rind (130g)

22.00

serviert mit hausgemachtem Toast Brot

Swiss beef tartar served with homemade toast

Tartare di manzo svizzera servita con pane tostato fatto in casa

Hauser Zvieriplättli

 20.50

**Puschlaver Salametti & zwei Bergkäse aus der Latteria im Bergell,
serviert mit hausgemachtem Birnenbrot auf einem Arvenholzbrett
aus der Region.**

Local Salami, two regional mountain cheese, homemade pear bread

Salametti di Poschiavo, due formaggi di montagna, pane di pere fatto in casa

Bresaola

  26.00

Bresaola Carpaccio mit Steinpilzen und Parmesanspänen

Bresaola Carpaccio with porcini mushrooms and parmesan cheese

Carpaccio di Bresaola con Porcini sott'olio e scaglie di parmigiano

Suppen

Soups | *Zuppe*

Bündner Gerstensuppe

 12.00

Grison style barley soup

Zuppa d'orzo

Tomaten-Kokos-Suppe

   12.00

Tomatoes, coconut soup

Crema di Pomodoro e cocco

Linsencurrysuppe

  12.50

Lentil curry soup

Zuppa di lenticchie al curry



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Etichetta Hauser

Teigwaren

Pasta | Pasta

Pizokels

 25.00

Hausgemachte Engadiner Spinatspätzli mit Karottenjulienne, Zwiebeln und Käse garniert mit Bündnerfleischstreifen

Homemade Engadine spinach dumplings, sliced carrots, onions, melted cheese & air dried beef stripes

Gnocchi engadinesi di spinaci fatti in casa, con julienne di carote, cipolle e formaggio fuso guarnito con strisce di carne secca



Die Pizokels sind auch vegetarisch erhältlich.

Pizokels can also be ordered as a vegetarian dish

Pizokels possono essere ordinati vegetariani

Äpler Rigatoni

 25.00

Hausgemachte Rigatoni mit Rahm, Kartoffeln, Lauch und Käse überbacken

Zusätzlich hausgemachtes Apfelmus CHF 2.00

Zusätzlich Engadiner Würstli CHF 2.00

«Äpler Rigatoni» homemade noodles with cream, potatoes, leek, gratinated with cheese

Extra homemade apple purée CHF 2.00 | Extra local sausage CHF 2.00

Rigatoni fatti in casa con panna, patate, porro, gratinato con formaggio

Extra mousse di mele CHF 2.00 | Extra salsicette engadinesi CHF 2.00

Hausegemachte Caserecce

 27.00

Mit Krevetten und Coulis von frischen Cherry Tomaten, Basilikum und Knoblauch

Homemade "Caserecce" pasta with prawns, fresh cherry tomatoes, basil and garlic

Caserecce con gamberi, pomodorini freschi, basilico ed aglio

Extra Bottarga CHF 2.-

Bündner Capuns

 26.50

Mangoldblatt gefüllt mit gewürztem Spätzliteig und Speck mit cremiger Sauce und Gemüsewürfeln

Capuns (regional speciality) spaetzli dough with bacon rolled in a chard leaf served with a creamy vegetable sauce

Involtini Engadinesi di coste ripieni di speck, salsa alla crema e verdure



Etichetta Hauser

Unsere eingeführte Auszeichnung für Produkte (auf den Karten mit 3 Blättern gekennzeichnet), die sich nach unseren gelebten Werten, in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Soziales zusammensetzen. Dadurch ist ein Verfahren mit zwölf verschiedenen Faktoren entstanden, welche für die Auszeichnung bewertet werden. Mehr auf www.hotelhauser.ch oder fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserem ausführlicherem Informationsmaterial zur Etichetta.

Vegi-Ecke

Vegetarian Corner | *piatti vegetariani*

Tessiner Polenta

 24.00

serviert mit cremigem Waldpilzragout
gratiniert mit Engadiner Alpkäse

Polenta slice with mushroom ragout gratinated with local cheese
Polenta ticinese con funghi gratinata con formaggio engadinese

Rotes Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis

   24.00

Red vegetable chickpea curry with basmati rice
Verdure miste e ceci in salsa al curry rosso e riso basmati

Ivanas Black Rice

   24.00

Asiatischer schwarzer Reis mit farbigem Gemüse

Asian black rice with colourful vegetable
Riso venere asiatico con verdure miste

Fisch

Fish | *Pesce*

Gebratenes Bündner Lachsfilet "Lostallo"

37.00

Mit Tomaten-Kapern-Oliven-Kräuter-Sauce, Gemüse und Salzkartoffeln

Roasted regional salmon "Lostallo" with tomato-caper-olive-sauce,
vegetable and boiled potatoes
Filetto di salmone "Lostallo" con pomodorini, capperi, olive con verdure e patate bollite

Sweet Chili Krevetten

  34.00

an hausgemachter Sweet Chili Sauce serviert mit Basmatireis

Sweet Chili Prawns served with basmati rice
Gamberetti con salsa Sweet Chili serviti con riso basmati

Gebratene Wolfsbarschfilets

36.00

An Pfeffer Sauce mit Sauerrahm und Limetten serviert mit schwarzem Reis und Gemüse

Roasted sea bass filets on pepper sauce with sour cream and limes served with black rice and vegetables
Filetti di branzino con salsa al pepe, panna acida e lime, serviti con riso venere e verdure



LACHS AUS LOSTALLO. GRAUBÜNDEN

Die nachhaltige Zucht im Misox belastet weder Umwelt noch das Ökosystem. Frisch, nachhaltig und frei von Antibiotika und Chemikalien schwimmen die Fische in sauberem Bergquellwasser

SALMON FROM LOSTALLO. GRISON, SUISSE

The salmon swim in fresh mountain spring water, in a most advanced technology of recirculating aquaculture system. The water is free of antibiotics and micro plastics. The result being a sustainable fresh healthy fish that even tastes better.

Hauptgerichte

Main course | *Piatti principale*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

48.00

an Champignonrahmsauce, serviert mit Rösti und Gemüse

Sliced veal in creamy mushroom sauce "Zurich style",
served with homemade roesti potatoes and vegetables

*Sminuzzato di vitello alla zurighese con salsa agli champignons,
servito con rösti e verdure*

Bündner Hirschsteak

50.00

an Rotwein Sauce serviert mit Polenta und Gemüse

Grisons deer steak with red wine sauce served with polenta and vegetables

Steak grigionese di cervo con salsa al vino rosso servita con polenta e verdure

Massaman Curry mit Poulet und Gemüse



35.00

serviert mit Basmatireis

Massaman curry with chicken and vegetables served with basmati rice

Massaman curry con pollo e verdure servito con riso basmati

Hauser Bio-Beef-Burger (170g)

27.00

Hauser Bio Burger mit hausgemachter BBQ Sauce, handgemachtem Brot, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Speck

Organic beef burger with homemade BBQ sauce, handmade bread, salad, tomato, cucumber, onion and bacon

Hamburger biologico con salsa BBQ, pane fatto in casa, insalata, pomodoro, cetriolo, cipolla e pancetta

serviert mit Pommes Frites oder Salat

served with French fries or salad

servito con patatine fritte o insalata

Unsere Servicekräfte informieren Sie gerne über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen.

Please ask the waiter for more information on allergenic ingredients.

*I nostri collaboratori del ristorante sono a disposizione
per ulteriori informazioni sugli allergeni nei cibi.*

Unsere Fleischdeklarationen finden Sie am Resturanteingang.

Our meat declarations can be found at the restaurant entrance.

*L'informazione sulla provenienza delle nostre carni è appesa all'entrata
principale del nostro ristorante.*

Hauser's Rösti

Hash browns | *Rösti*

Rösti Caprese

mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Roesti potatoes, tomato, mozzarella and basil

Rösti con pomodoro, mozzarella e basilico



23.00

Sennenrösti *

mit Speck, Lauch und mit Käse überbacken

Roesti potatoes with leek and bacon gratinated with cheese

Rösti con porro e pancetta e formaggio fuso



24.00

Puschlaver Rösti

mit gerollter Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce

Roesti potatoes with pork sausage and onion sauce

Rösti con luganighetta e salsa di cipolle

24.00

Engadiner Rösti

mit Käse gratinierte Rösti

belegt mit Rohschinken und Bündnerfleisch

Roesti potatoes with melted cheese

served with raw ham and air-dried beef

Rösti gratinati con formaggio, prosciutto crudo e carne secca



26.00

Nordic Rösti

mit Bündner Rauchlachs "Lostallo" und Quarkcreme

Roesti potatoes with regional smoked salmon "Lostallo" and fresh cheese

Rösti con salmone affumicato regionale "Lostallo" e crema di ricotta



31.00

*** Die mit einem Stern markierten Gerichte sind auch vegetarisch erhältlich.**

* Can also be ordered as vegetarian dishes.

* Piatti con la stella possono essere ordinate vegetariani.

Hauser's Grill

Sie haben die Wahl

You have the choice | *potete scegliere*

Heuberger's Kalbsbratwurst

Grilled veal sausage

Salsiccia di vitello alla griglia

Schweizer Pouletbrust (150g)

Grilled swiss chicken breast

Petto di pollo svizzero alla griglia

Schweizer Schweinssteak (200g)

Swiss pork steak | *Bistecca di maiale*

Lamm Entrecôte (200g)

Lamb Entrecote | *Entrecôte d'agnello*

Bündner Kalbssteak (180g)

Swiss veal steak | *Bistecca di vitello regionale*

Schweizer Rindsentrecote (200g)

Swiss sirloin steak | *Entrecôte di manzo svizzero*

Salat

Klassik

21.50

24.50

26.00

29.00

29.00

32.00

43.00

46.00

48.00

51.00

48.00

51.00

Salat

mit gemischtem Salat und einem Dressing Ihrer Wahl:

Italienisch, Französisch, Balsamico

served with mixed salad and a dressing of your choice:

Italian, French, balsamic

Serviamo con un'insalata e una salsa a vostra scelta:

Italiana, Francese, Balsamico

Klassik

mit Gemüse und einer 2. Beilage Ihrer Wahl:

Pommes Frites, Texas, Basmatireis oder Rösti

served with vegetables and a side dish of

your choice: French fries, Texas chips, basmati rice or Rösti

Serviamo con verdure e un contorno a vostra scelta:

patatine fritte, patate Texas, riso basmati o Rösti

Saucen | Sauce | *Salse*

2.00

Pfeffer, Bernaise, BBQ, Kräuterbutter, Tartar, Curry, Zwiebel, Knoblauch, Waldpilz, Chimichurri

Pepper, béarnaise, BBQ, herb butter, tartar, curry, onion, garlic, mushroom, chimichurri

Pepe, bernese, BBQ, burro alle erbe, tartara, curry cipolle, aglio, funghi, chimichurri

Unsere Fleischdeklarationen finden Sie am Resturanteingang.

Our meat declarations can be found at the restaurant entrance.

L'informazione sulla provenienza delle nostre carni è appesa all'entrata principale del nostro ristorante.

Piöda Festival

Hot Stone | Piöda

Hauser's Spezialität – ab 2 Personen

Hauser's speciality – min. 2 persons | *Specialità Hauser – min. 2 persone*

Grillieren Sie selbst am Tisch auf einer heißen Steinplatte. Zu allen Piöda-Spezialitäten servieren wir Paprika Fries oder Jasminreis oder Pommes Frites und hausgemachte Saucen. Guten Appetit und viel Spass!

Grill at the table on a hot stone. With every Piöda we serve Paprika fries or French fries or jasmine rice and various sauces. Enjoy and have fun!

Divertitevi a grigliare sul sasso caldo al vostro tavolo. Le Piöde sono servite con patate alla paprica o patatine fritte o riso tailandese e diverse salse.

Buon appetito e buon divertimento!

Vegi Piöda **200g** **39.00 p.P.**

Tofu, Krevetten, Wachtelei, Auberginen, Zucchini, Peperoni und Karotten

Tofu, shrimps, quail egg, eggplant, zucchini, pepper and carrots

Tofu, gamberetti, uova di quaglia, melanzane, zucchini, peperoni e carote

Asian Piöda **200g** **43.00 p.P.**

Krevetten, Ente, Poulet und Tofu

Shrimps, duck, chicken and tofu

Gamberetti, anatra, pollo e tofu

Traditional Piöda **200g** **49.00 p.P.**

Rind, Hirsch, Lamm und Poulet

Beef, venison, lamb and chicken

Manzo, cervo, agnello e pollo

Bündner Piöda **200g** **49.00 p.P.**



Kalb, Engadiner Speck mit Bio-Kräutern aus dem Puschlav, Puschlaver Bergschwein und Puschlaver Schweinswürstli

Veal, local bacon, mountain pork and small pork sausage

Vitello, pancetta locale, maiale di montagna, salsicette di Poschiavo

Wild Piöda **200g** **49.00 p.P.**

Hirsch, Gemse, Reh, Wildschwein

venison, chamois, deer, wild boar

Cervo, Camoscio, Capriolo, Cinghiale

Choose your own **250g** **55.00 p.P.**

Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl: Ente, Gemüse, Hirsch, Känguru, Kalb, Lamm, Schwein, Puschlaver Schweinswürstli, Krevetten, Krokodil, Poulet, Rind, Schwein, Wildschwein, Reh, Gemse, Speck, Tofu oder Wachteleier

Choose four different kinds: duck, vegetables, venison, kangaroo, veal, lamb, pork, small pork sausage, shrimps, crocodile chicken, beef, wild boar, deer, chamois, bacon, tofu or quail eggs

Scegliete quattro qualità: anatra, verdure, cervo, canguro, vitello, agnello, maiale, salsicette di Poschiavo, gamberetti, cocodrilo, agnello, pollo, manzo, cinghiale, capriolo, camoscio, pancetta, tofu o uova di quaglia

Desserts

Dessert | *Dolci*

Hausgemachte Profiteroles

10.50

gefüllt mit Vanillecreme serviert mit Schokoladensauce und Schlagrahm

Homemade profiteroles filled with vanilla cream and smothered with chocolate sauce and whipped cream

Profiteroles della casa ripieni con crema di vaniglia e ricoperti con salsa di cioccolato, serviti con panna montata

Glühweinbirne

10.50

mit hausgemachtem Lebkuchenparfait

Mulled wine pear with homemade gingerbread parfait

Pera al vin brulé con semifreddo al panpepato

Frischer Fruchtsalat

10.50

mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagrahm

Fresh fruit salad with vanilla ice-cream or whipped cream

Macedonia di frutta fresca con una pallina di gelato di vaniglia o panna montata

Hausgemachtes Mandarinsorbet

11.50

serviert mit einem Schuss Schweizer Gin

Homemade mandarin sorbet served with Swiss Gin

Sorbetto al mandarino servito con gin svizzero

Warmes Schoggiküchlein

11.50

mit feinsten Grenada Schoggi auf einem Himbeerspiegel

Warm chocolate cake with Grenada chocolate and raspberry sauce

Tortino caldo al cioccolato Grenada e salsa al lampone

Guetzli und Truffles

9.00

nach Grossvater Alberts Rezept

Homemade cookies and truffles made to the recipes of Grandfather Albert Hauser

Biscotti e truffles dalle ricette del nonno Albert

Kuchen und Torten

Eine grosse Auswahl an feinen hausgemachten Kuchen, Patisserie und Truffles finden Sie in unserer Confiserie.

A further choice of homemade cakes, pastries, truffles and chocolates are available in our pastry shop.

Troverete nella nostra pasticceria una grande scelta di torte, pasticcini, truffles e cioccolatini preparati in casa.

Ausgesuchte Käse-Spezialitäten serviert auf einem Arvenbrett

14.00

A small dish with selective cheeses

Formaggi ricercati sul tagliere di pino cembro

Glace

Ice-cream | *Gelato*

Coupe Grenada Chocolate

10.50

Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm

Vanilla ice-cream with chocolate sauce and whipped cream

Gelato alla vaniglia con salsa di cioccolato e panna montata

Coupe Engiadina

10.50

Vanille - und Baumnussglace mit karamellisierten

Baumnüssen und Rahm

Vanilla and walnut ice-cream with caramelized walnuts and whipped cream

Gelato alle noci e vaniglia, con noci caramellate e panna montata

Hauser Eiskaffee

10.50

Moccaglace mit Kaffee übergossen und Rahm

Mocca ice-cream with coffee and whipped cream

Gelato al caffè, caffè e panna montata

Hauser Schoggitraum

10.50

Schokoladenglace mit Schokoladesauce übergossen und Rahm

Chocolate ice-cream with chocolate and whipped cream

Gelato al cioccolato, cosparso di cioccolato con panna montata

Coupe „Heissi Liäbi“

12.00

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace & Rahm

Warm berries with vanilla ice-cream and whipped cream

Frutti di bosco caldi con gelato alla vaniglia e panna montata

Banana Split

12.50

Vanille-, Schoko-, und Baumnussglace mit Bananen,

Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

Vanilla, chocolate and walnut ice-cream with bananas,

chocolate sauce, almond sprinklings and whipped cream

Gelato alle noci, vaniglia e cioccolato con banane,

salsa di cioccolato, mandorle e panna montata

Glacekugeln

1 Kugel Glace | 1 scoop | 1 pallina

3.50

2 Kugeln Glace | 2 scoops | 2 palline

6.00

3 Kugeln Glace | 3 scoops | 3 palline

8.50

Vanille | Baumnuss | Erdbeere | Mocca | Schokolade | Mandarine | Zitrone

Vanilla | walnuts | strawberry | mocca | chocolate | mandarin | lemon

Vaniglia | noci | fragole | mocca | cioccolato | mandarino | limone

Mit Rahm zusätzlich CHF 2.00

Supplement for whipped cream CHF 2.00

Supplemento di panna montata CHF 2.00

Alle Preise in CHF | inkl. MwSt. | incl. V.A.T. | I.V.A. compresa