

Alegría

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Bienvenidos, willkommen & benvenuti!

Der aus Sevilla stammende David Arellano bringt eine mutige, kreative Küche nach Zuoz – authentische Fusion, die spanische Tradition mit modernen Ideen und regionalen Produkten verbindet. Seine Gerichte tragen klare Handschrift, viel Charakter und eine Portion südliches Temperament.

Il sevigano David Arellano porta a Zuoz una cucina audace, creativa e autenticamente Fusion, dove la tradizione spagnola incontra tecniche moderne e prodotti locali. Piatti con personalità, carattere e un tocco di temperamento mediterraneo.



VORSPESSEN | ANTIPASTI

Jamón Puro De Bellota „60 Monate gereift“

100 % iberischer Pata-Negra-Schinken, von Hand geschnitten

38

Prosciutto iberico 100% Pata Negra “60 mesi”, tagliato a mano

Auswahl spanischer Wurstwaren Puro De Bellota und Käse

Lomo, Chorizo, Salchichón, Coppa Ibérica, Sobrasada und Manchego-Käse

34

Selezione di salumi spagnoli Puro De Bellota e formaggio – lomo, chorizo, salchichón, coppa iberica, sobrasada e formaggio manchego

Pan Tumaca

Hausgemachtes Brot, frische Tomate, Extra Virgin Olivenöl und Maldon-Salz

12

Pane fatto in casa, pomodoro fresco, olio d'oliva extra vergine e sale Maldon

Alegría-Salat

Gemischter Blattsalat mit feiner Enten-Escabeche-Creme, gewürzten Kartoffeln, marinierter Wachtel und Wachteleiern

24

Insalata Alegría – misto di lattughe, crema fine di escabeche di anatra, patate condite, quaglia marinata e uova di quaglia

Grüner Salat

Gemischter Blattsalat mit knackigem Fenchel.

13

Insalata verde – misto di lattughe e finocchio croccante

Premium-Ochsentatar

Tatar vom Premium-Ochsen mit getoasteter Brioche und würzigem Tomatensaft

29

Steak tartare di bue premium – tartare di bue di alta qualità con brioche tostata e succo di pomodoro speziato

Carpaccio vom Premium-Rinderfilet

Rinderfilet, Kapern, konfierte Tomaten-Vinaigrette, Pecorino aus Spanien D.O. und Olivenölpulver

32

Carpaccio di filetto di manzo premium – filetto di manzo, fiore di capperi, vinaigrette di pomodoro confit, pecorino spagnolo D.O. e polvere d'olio d'oliva

Hausgemachte Krokette mit 100 prozentigen Bellota-Schinken (60 Monate gereift)

Cremige Füllung vom iberischen Pata-Negra-Schinken Guijuelo D.O

25

Crocchette fatte in casa di jamón 100% Bellota (60 mesi) – cremoso di prosciutto iberico Guijuelo D.O

Kabeljau-Bällchen

Zarte Bällchen aus cremigem Kabeljau mit Kamillenemulsion und Zitronengel

24

Polpettine di baccalà – bocconcini di baccalà cremoso con emulsione di camomilla e gel di limone

Glasierter iberico Schweinebauch

Guijuelo D.O. mit Erbsenpüree, Champignons und mariniertem Eigelb

28

Pancetta iberica Guijuelo D.O. glassata con crema di piselli, funghi e tuorlo marinato

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / Tutti i prezzi sono espressi in CHF e includono l'IVA.

Erkundigen Sie sich bitte bei unserem Personal nach den Allergenen. / Informatevi cortesemente presso il nostro personale riguardo agli allergeni.

Valencianische Artischockenblüte	
Confierte Artischocke mit gebratener Foie gras, Trüffel-Mayonnaise und Macadamianüssen	24
<i>Fiore di carciofo alla Valenciana – carciofo confit con foie alla piastra, maionese al tartufo nero e macadamia</i>	
Kartoffel-Tortilla mit Bellota-Schweinsnack	
Hausgemachte Kartoffeltortilla mit Freilandeiern, karamellisierter Zwiebel und Ibérico-Coppa	24
<i>Tortilla di patate con coppa iberica – tortilla di patate e uova di fattoria, cipolla caramellata e coppa iberica</i>	

SUPPEN UND PASTA | ZUPPE E PASTE

Saisonale Pilzcremesuppe	18
<i>Crema di funghi di stagione</i>	
Kürbis-Ricotta-Creme	18
<i>Crema di zucca e ricotta</i>	
Tagessuppe – auf Anfrage Zuppa del giorno – su richiesta	
Rigatoni mit Wildschweinragout und Safrancreme	28
<i>Rigatoni con ragù di cinghiale e crema allo zafferano</i>	
Linguine in Pilzrahmsauce mit sautierten Pilzen und Grana-Padano-Schaum	27
<i>Linguine in crema di funghi con funghi di stagione saltati e spuma di Grana Padano</i>	
Bucatini Cacio e Pepe – am Tisch zubereitet mit Tarallo-Crumble	28
<i>Bucatini cacio e pepe – preparati al tavolo con crumble di tarallo</i>	

PAELLA UND REIS | PAELLA E RISO

Mindestzubereitungszeit 40 Minuten – alle für 2 Personen

Tempo di preparazione minimo 40 minuti – tutte per 2 persone

Paella mit Meeresfrüchten Paella di frutti di mare	80
Paella mit Tintenfisch und Artischocken Paella di polpo e carciofi	80
Paella mit gegrillter Entenmagret Paella con magret di anatra alla griglia	85
Paella mit Schweizer Entrecôte Paella con entrecôte svizzero	90
Vegetarische Paella Paella vegetariana	65
Cremiger Reis mit Hirsch und Artischocken Riso cremoso con cervo e carciofi	80
Reissuppe mit Hummer, Sepia und Kaisergranat Riso brodoso con astice, seppia e scampi	110

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / Tutti i prezzi sono espressi in CHF e includono l'IVA.

Erkundigen Sie sich bitte bei unserem Personal nach den Allergenen. / Informatevi cortesemente presso il nostro personale riguardo agli allergeni.

F I S C H | P E S C E

Lachsforelle mit Fenchelcreme, Zitrusemulsion und knusprigem Fenchel	36
<i>Trota salmonata con crema di finocchio, emulsione agli agrumi e finocchio croccante</i>	
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffel-Parmentier, Paprika de La Vera und saisonalem Gemüse	38
<i>Polpo arrostito con parmentier di patate, paprika de la Vera e verdure di stagione</i>	
Wildfang vom Grill ((je nach Marktangebot und Verfügbarkeit)	CHF/100g
<i>Pesce selvaggio alla griglia (secondo disponibilità e mercato)</i>	

F L E I S C H | C A R N E

Alle unsere Fleisch- und Reisgerichte werden in unserem traditionellen Holzkohleofen zubereitet.
Tutte le nostre carni e i nostri piatti di riso sono preparati nel nostro tradizionale forno a carbone.

Schweizer Rindsfilet (200g) auf Trüffelspinat, Taleggio-Pralinen und saisonalem Gemüse	58
<i>Filetto di manzo svizzero (200g) su letto di spinaci al tartufo, praline di taleggio e verdure di stagione</i>	
Entenmagret vom Grill (300 g) Magret di anatra alla griglia	54
Kotelett vom Weiderind (Nierstück am Knochen)	CHF 18/100 g
<i>Costata di manzo da pascolo (controfiletto con osso)</i>	
Im Ofen gebratenes Spanferkel aus dem Engadin mit knuspriger Haut im Segovianer-Stil	54
<i>Maialino da latte al forno provenienza Engadina con la sua pelle croccante allo stile segoviano</i>	
Milchlamm D.O. Zuoz in zwei Texturen	54
<i>Agnello da latte D.O. Zuoz in due texture</i>	
Geschmortes Hirschragout in Mandelsauce mit Trüffel-Kartoffelcreme	46
<i>Cervo brasato in salsa di mandorle con crema di patate al tartufo</i>	
Entrecôte vom Grill (ca. 350 g)	48
<i>Entrecôte di manzo alla griglia (circa 350 g)</i>	

Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse und Raclette-Kartoffeln serviert.
Tutti i secondi sono accompagnati da verdure di stagione e patate raclette.

H E R K U N F T | P R O V E N I E N Z A

Lachsforelle: Schweiz	Trota salmonata: Svizzera
Tintenfisch: Spanien	Polpo: Spagna
Wildfang: je nach Marktangebot	Pesce selvatico: secondo mercato
Rind: Spanien / Argentinien / Schweiz	Manzo: Spagna / Argentina / Svizzera
Schwein: Spanien / Schweiz	Maiale: Spagna / Svizzera
Lamm: Schweiz (Zuoz)	Agnello: Svizzera (Zuoz)
Hirsch: Slovenien	Cervo: Slovenia