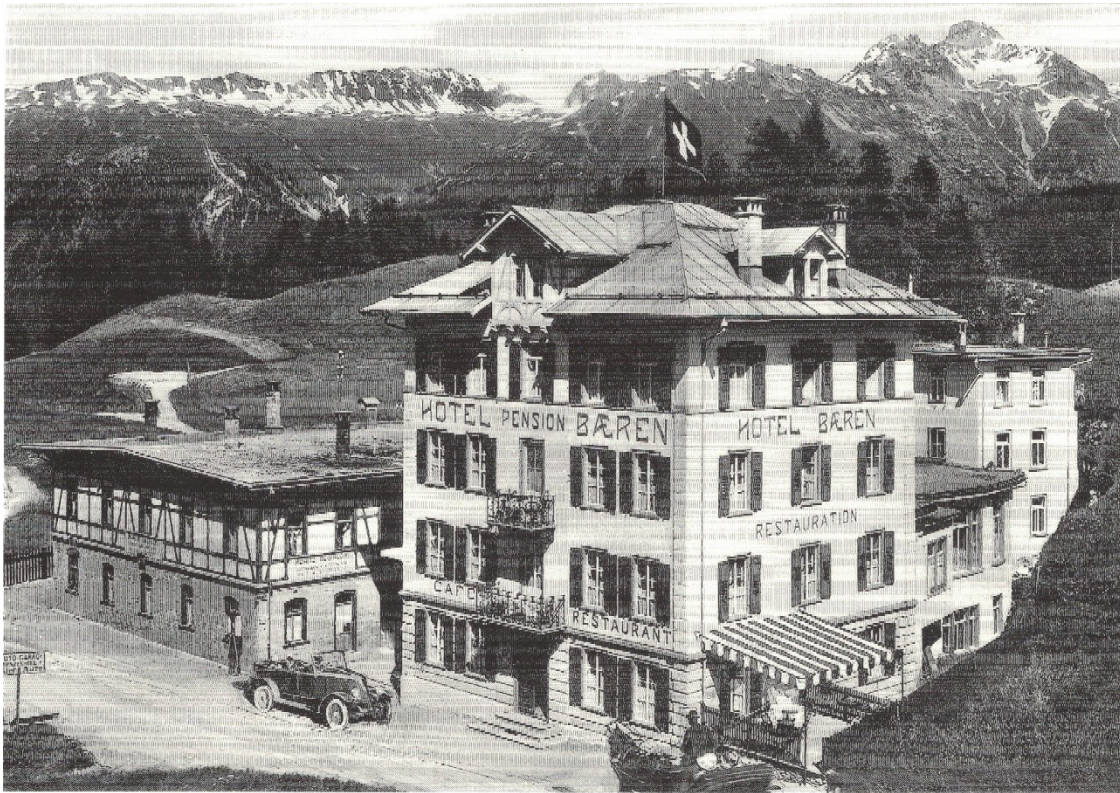


  
**HOTEL BÄREN**  
*L. Herold*





## Legende des Hotels Bären

Stell Sie sich vor: Wir schreiben das Jahr 1875. Auf der ansteigenden Strasse zwischen Celerina und St. Moritz schnaufen Pferde, Kutschen knarren – und mittendrin steht das Restaurant Rovinatsch. Gegründet von einem gewissen Donatz, der offenbar genau wusste, was müde Kutscher brauchen: eine Pause, etwas Warmes im Bauch und vermutlich auch ein bisschen flüssige Motivation. Die Gegend war damals noch weit entfernt von schicker Alpen-Destination – die heutige Strasse durch die Innschlucht? Fehlanzeige. Dafür gehörte das ganze Gebiet später sogar zum vornehmen Kulmhotel St. Moritz. Aber bevor hier Luxus Einzug hielt, spielte sich eine der besten „Deal or No Deal“-Geschichten der Region ab.

C. Stecher aus dem Prättigau. Ein Mann mit Ausdauer. Jeden Morgen sass er brav beim Kaffee und stellte dem Besitzer des „Bären“ immer dieselbe Frage: „**Was willst du für den Laden?**“ Antwort: „**Nicht zu verkaufen.**“ Am nächsten Tag: gleiche Frage. Gleiche Antwort. Und wieder. Und wieder. Irgendwann verlor der Besitzer wohl die Geduld und sagte sinngemäss: „**Den kannst du dir sowieso nicht leisten. Der kostet einen ganzen Sack voller Marengins!**“ (Goldstücke, wohlgemerkt.) Grober Fehler. Stecher stand wortlos auf, fuhr nach Samedan, räumte sein Konto leer – und kam mit einem Sack Gold zurück. Legte ihn auf den Tisch. Ende der Diskussion. Ein Mann, ein Wort, ein Sack Gold. Der Bären hatte einen neuen Besitzer. Im Bären ging es bodenständig zu. Es gab Hausmannskost – und einen Wirt mit einer eher... sagen wir... überzeugenden Marketingstrategie. Punkt Mittag setzte er sich hin, schaufelte demonstrativ Kutteln in sich hinein und kommentierte das Ganze im Dialekt mit: „**Man muss den Schwienhunden vorfreschen!**“ Und siehe da: Die Gäste schauten zu, bekamen Hunger – und bestellten. Influencer-Marketing anno dazumal. Aus dem einfachen Fuhrhalterbetrieb wurde nach und nach eine Pension. Um 1910 war der Bären schon ziemlich stattlich: zwei Restaurants, 24 Zimmer und Stallungen für rund 30 Pferde – quasi ein All-inclusive-Angebot für Mensch und Tier. Dann kam der Ernst des Lebens: Nach dem Erster Weltkrieg machte die Spanische Grippe auch vor St. Moritz nicht Halt. Der Bären wurde kurzerhand zum Lazarett umfunktioniert. Glamour? Pause. 1921 übernahm Moritz Degiacomi das Zepter – zunächst als Pächter, später als stolzer Besitzer. Und er hatte ein gutes Timing: 1925 wurden im Kanton Graubünden Autos erlaubt. Plötzlich kamen die Gäste nicht mehr nur auf vier Hufen, sondern auch auf vier Rädern. Als dann auch noch die Olympische Winterspiele 1928 und Olympische Winterspiele 1948 stattfanden, lag der Bären plötzlich mitten im Geschehen. Skifahrer, Bobfahrer, Abenteurer – alle quasi direkt vor der Haustür. Der Zweite Weltkrieg brachte zwar schwierige Zeiten, aber die Familie Degiacomi blieb hartnäckig – vermutlich eine Familientradition seit dem legendären Goldsack-Deal. Dank Landwirtschaft überstand man die Krise, und das Hotel blieb in Familienhand. 1956 übernahm die nächste Generation und dachte sich offenbar: „Warum klein bleiben?“ Es wurde gebaut, erweitert, aufgestockt – am Ende standen fünf Etagen und rund 100 Betten. 1966 kam sogar ein Hallenbad dazu. Vom Kutscher-Stopp zum Wellnesshotel – nicht schlecht. Und dann, wie es sich für eine gute Familiengeschichte gehört, kommt die nächste Generation ins Spiel: Silvia. Während andere vielleicht gesagt hätten „**Hotel? Ach nein, ich mach was Ruhigeres**“, entschied sie sich ganz bewusst dafür, den Bären weiterzuführen – mitsamt all seinen Geschichten, Eigenheiten und vermutlich auch dem einen oder anderen geerbten Dickschädel. Sie führt die lange Tradition des Hauses weiter – und wer sich jetzt fragt, wer hier heute eigentlich das Sagen hat: Ganz einfach. Ein kleiner Blick in die Stube genügt. Dort hängen nämlich die Babyfotos. Und wer genau hinschaut, erkennt schnell: Im Bären wächst jede Generation praktisch schon mit dem Hotelschlüssel in der Hand auf. Kurz gesagt: Die Zeiten ändern sich – aus Pferden wurden Autos, aus Kutschern wurden Wintersportler – aber eines bleibt gleich: Im Bären wird seit jeher mit Herz, Geschichte und einer guten Portion Engadiner Sturheit gearbeitet.

## Vorspeisen

### Starters | Hors-d'œuvres | Antipasti

#### **Bärenteller** Engadiner Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Cagiöl

Dish of Grisons Engadin raw ham, air-dried beef, salami sausage and cheese Cagiöl

Spécialités des Grisons Jambon cru Engadinois, viande séchée des Grisons, salsiz et Cagiöl

Piatto d'affettato misto prosciutto crudo Engadinese, bresaola, salamino nostrano e Cagiöl

CHF 29.00 | CHF 25.00

#### **Gratinierte Engadiner Capuns**

In Mangold gewickelte Spätzli mit Salsizwürfeln an Rahmsauce

Gratinated Engadin Capuns (in chard leafs rolled dumplings with salami in cream sauce)

Capuns à l'Engadinoise gratinés (pâte fraîche roulée dans une feuille de blette avec petits dés de salsiz avec une sauce à la crème)

Capuns all'Engadinese gratinati (impasto di farina avvolto in foglia di bietola con dadini di salsiz e una salsa alla panna)

CHF 25.00 | CHF 19.00

#### **“Falschi Schnäggli” vom Rindsfilet** mit gratinierter Kräuterbutter und Toast

Fake snails of fillet of beef gratinated with herb butter and toast

Faux escargots de filet de bœuf gratinés avec beurre aux herbes et toast

Finte lumache di filetto di manzo gratinate con burro all'erbette e toast

CHF 25.00

#### **Pizzoccheri “Valtellinesi”**

(Buchweizenmehlnudeln mit grünen Bohnen, Kohl, Kartoffeln und Käse)

“Pizzoccheri” buckwheat noodles with green beans, cabbage, potatoes and cheese

“Pizzoccheri” nouilles de farine au sarrasin avec haricots verts, chou, pommes de terre et fromage

“Pizzoccheri” di farina di grano saraceno con fagiolini, verza, patate e formaggio

CHF 26.00 | CHF 20.00

 = vegetarisch

**Hausgemachte Kartoffel-Spinatgnocchi** an Schweizer Käsefonduesauce und Speck  
Home-made dumplings of potatoes and spinach with Swiss cheese fondue sauce and bacon  
Gnocchis de pommes de terre et épinards avec sauce à fondue au fromage suisse et lard  
Gnocchi freschi di patate e spinaci con salsa di fonduta di formaggio svizzero e pancetta

CHF 25.00 | CHF 19.00

**Ravioli mit Fleisch- oder Ricotta-Spinatfüllung**  an Salbei und Butter


Ravioli filled with meat or ricotta and spinach on sage and butter  
Ravioli avec viande ou ricotta et épinards au beurre et sauge  
Ravioli ripieni di carne o ricotta e spinaci al burro e salvia

CHF 26.00 | CHF 20.00  
8 Stück    5 Stück

**Tagliatelle Bolognese**

Tagliatelle with meat sauce  
Tagliatelle avec une sauce Bolognese  
Tagliatelle alla Bolognese

CHF 26.00 | CHF 20.00

**Tagliatelle** an Steinpilz-Kräuterrahmsauce 

Tagliatelle with mushroom herb cream sauce  
Tagliatelle avec une sauce crémeuse aux cèpes et aux herbes  
Tagliatelle con salsa di funghi porcini, panna e erbetta

CHF 26.00 | CHF 20.00

 = vegetarisch

# Suppen

## Soups | Potages | Minestre

### **Minestrone**

Italian vegetable soup  
Minestrone de légumes  
Minestrone

CHF 16.00

### **Kraftbrühe** mit Flädli

Consommé with sliced pancakes  
Consommé Célestine  
Consommé Celestina

CHF 14.00

### **Bündner Gerstensuppe**

Barley soup Grisons style  
Potage à l'orge des Grisons  
Minestra d'orzo Grigionese

CHF 15.00

### **Gulaschsuppe**

Goulash soup  
Soupe de goulash  
Minestra di gulasch

CHF 17.00

### **Vegane Kürbiscremesuppe** mit Kokosmilch und Ingwer

Vegan pumpkin cream soup with coco's milk and ginger  
Crème de potiron vegan avec lait de coco et gingembre  
Vellutata di zucca vegana con latte di cocco e zenzero

CHF 15.00

 = vegetarisch

## Salate

### Salads | Salades | Insalate

#### **Grüner Salat** ✓

Green salad  
Salade verte  
Insalata verde

CHF 12.00

#### **Gemischter Salat** ✓

Mixed salad  
Salade mée  
Insalata mista

CHF 14.00

#### **Nüsslisalat** mit Knusperei ✓

Lamb's lettuce salad with crispy egg  
Salade de mâche avec œuf croquant  
Insalata di soncino con uovo croccante

CHF 21.00

#### **Grosser gemischter Salat** mit gebratener Pouletbrust

Large mixed salad with roasted chicken breast  
Grande salade mée avec des tranches de poulet rôties  
Insalata grande mista con tagliata di petto di pollo

CHF 24.00

#### **“Bären” Salat** mit gebratenen Steinpilzen und Speck

Bären salad with roasted mushrooms and bacon  
Bären salade avec cèpes rôtis et lard  
Bären insalata con funghi porcini saltati e pancetta

CHF 25.00

#### **Salatsauce nach Wahl: Italienisch, französisch oder Balsamicosauce**

Salad dressing of your choice: Italian, French or balsamic dressing  
Sauce pour salade au choix : italienne, française ou balsamique  
Condimento per insalata a scelta: italiano, francese o balsamico

✓ = vegetarisch

## Beliebte Hauptspeisen, Fleisch und Fisch

Meat and fish | Viande et poisson | Carne e pesce

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** (150 g) mit Pommes frites oder Gemüse

Escalope of veal "Vienna style" with French fries or vegetables

Escalope de veau à la Viennoise avec pommes frites ou légumes

Scaloppina di vitello impanata alla Viennese con patatine fritte oppure verdura

CHF 43.50

### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** (150 g) mit Rösti oder Gemüse

Sliced veal "Zürich style" with hash brown potatoes or vegetables

Emincé de veau à la Zurichoise avec rösti ou légumes

Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti oppure verdura

CHF 43.50

### **Kalbsleber „alla Veneziana“** (150 g) mit gerösteten Zwiebeln, Rösti oder Gemüse

Calf's liver „alla Veneziana" with roasted onions, hash brown potatoes or vegetables

Foie de veau „à la Veneziana" avec oignons rôtis, rösti ou légumes

Fegato di vitello alla Veneziana con cipolle saltate, rösti oppure verdura

CHF 40.00

### **Rindsfiletstreifen** (160 g) an Cognacsauce mit Butternudeln oder Gemüse

Stripes of fillet of beef with Cognac sauce, butter noodles or vegetables

Emincé de filet de bœuf avec une sauce au Cognac, nouilles au beurre ou légumes

Stracci di filetto di manzo con salsa al Cognac, tagliatelle oppure verdura

CHF 45.00

### **Tagliata vom Rindsentrecôte**

(200 g) an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelkroketten oder Gemüse

Tagliata of beef entrecote on green pepper sauce with potato croquettes or vegetables

Tagliata d'entrecôte de bœuf avec une sauce de poivre vert, pommes croquettes ou légumes

Tagliata di entrecôte di manzo con salsa al pepe verde, crocchette di patate oppure verdura

CHF 38.00

### **Rindsfilet vom Grill** mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Gemüse

Grilled fillet of beef with herb butter, French fries or vegetables

Filet de bœuf grillé avec beurre aux herbes, pommes frites ou légumes

Filetto di manzo grigliato con burro all'erbette, patatine fritte oppure verdura

200 gr. CHF 53.00

300 gr. CHF 83.00

**Saiblingsfilet** (220 g) an Salzeibutter mit Salzkartoffeln oder Gemüse 

Fillet of char on sage and butter with potatoes or vegetables

Filet d'omble chevalier avec beurre et sauge, pommes nature ou légumes

Filetto di salmerino al burro e salvia con patate bollite oppure verdura

CHF 36.00

**Reisring** mit Currygemüse 

Ring of rice with curry vegetables

Couronne de riz avec légumes au curry

Corona di riso con verdura al curry

CHF 25.00

**Veganer Sojaburger** mit Bratkartoffeln oder Gemüse 

Vegan burger of soya with sauté potatoes or vegetables

Burger végétalien au soja avec pommes de terre sautées ou légumes

Sminuzzato di soia vegano con polenta oppure verdura

CHF 29.00

**Der Zuschlag pro zusätzliche Beilage beträgt:**

The supplement of an additional side dish amounts to:

Le supplément par garniture supplémentaire s'élève à:

Il supplemento per ogni contorno aggiuntivo è di:

CHF 7.00

**ab 2 Personen**

min. 2 persons | à partir de 2 personnes | a partire da 2 persone

**Châteaubriand** (2 x 250 g) mit Sauce Hollandaise, Pommes frites und Gemüse

Châteaubriand with sauce Hollandaise, French fries and vegetables

Châteaubriand avec une sauce Hollandaise, pommes frites et légumes

Châteaubriand con salsa olandese, patatine fritte e verdura

CHF 75.00  
pro Person

 = vegetarisch

## Desserts

Desserts | Desserts | Dolci

### **Coupe Dänemark** mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce

Coupe Denmark with vanilla ice-cream and warm chocolate sauce

Coupe Danemark avec glace à la vanille et une sauce au chocolat chaude

Coppa Danimarca con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato calda

CHF 14.00 | CHF 12.00

### **Sorbet-Trio**

Trio of sherbets

Tris de sorbets

Tris di sorbetti

CHF 15.00

### **Zitronensorbet „Colonel“** mit Vodka

Sherbet of lemon „Colonel“ with Vodka

Sorbet au citron „Colonel“ avec Vodka

Sorbetto al limone „Colonel“ con Vodka

CHF 15.00 | CHF 11.00

### **Sabayon** mit Marsala und Vanilleeis

Sabayon with Marsala and vanilla ice-cream

Sabayon avec Marsala et glace à la vanille

Zabaione con Marsala e gelato alla vaniglia

CHF 19.00

### **Affogato al caffè**

Affogato al caffè

Affogato al caffè

Affogato al caffè

CHF 10.00

### **Hausgemachtes Tiramisu**

Home-made Tiramisu

Tiramisu de la maison

Tiramisu della casa

CHF 15.00

### **Warmes Apfelblättereiggebäck mit Zimteis**

Lukewarm apple puff pastry with cinnamon ice-cream

Pâte feuilletée chaude aux pommes avec glace à la cannelle

Sfogliata di mele calda con gelato alla cannella

**CHF 18.00**

### **Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanillecreme (15 Min. Wartezeit)**

Lukewarm chocolate cake with vanilla cream

Gâteau au chocolat chaud avec crème à la vanille

Tortino di cioccolato caldo con crema alla vaniglia

**CHF 18.00**

### **Engadiner Nusstorte mit Rahm**

Engadin nut cake with whipped cream

Gâteau aux noix d'Engadin

Torta di noci Engadinese con panna

**CHF 8.00**

### **Eis** Ice-cream | Glace | Gelati

Vanille | Schoko | Mokka | Karamell | Haselnuss | Pistazie | Zimt | Erdbeere | Mango | Zwetschge | Zitrone

Vanilla | chocolate | mocca | caramel | hazelnut | pistachio | cinnamon | strawberry | mango, | plum | lemon

Vanille | chocolat | mocca | caramel | noisette | pistache | cannelle | fraise | mangue | pruneau | citron

Vaniglia | cioccolato | caffè | caramello | nocciola | pistacchio | cannella | fragola | mango | prugna | limone

pro Kugel, per scoop, par boule, una pallina

**CHF 4.00**

Alle Preise inkl. 8,1% MwSt. | All rates include 8,1% VAT | Tous les prix inclus 8,1% TVA | Tutti i prezzi includono l'IVA del 8,1%

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Unser Fleisch/Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb Schweiz

Rind Schweiz, Australien \*, Irland, Argentinien\*

Bündnerfleisch Schweiz

Poulet Schweiz, Brasilien \*

Fisch Schweiz

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein