

# 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 sevillano 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.*



## VORSPESIEN | ANTIPASTI

### Jamón Puro De Bellota „60 Monate gereift“

**100 % iberischer Pata-Negra-Schinken, von Hand geschnitten und mit Brot und Olivenöl serviert 1** 38

*Prosciutto iberico 100% Pata Negra “60 mesi”, tagliato a mano e accompagnato da pane e olio extravergine d’oliva 1*

### Auswahl spanischer Wurstwaren und Käse

**Iberico-Lende, Sobrassada aus Mallorca, Iberico-Morcón, Iberico-Schulter, Mahón-Käse und Schafskäse aus Zamora, serviert mit hausgemachten Konfitüren und Nüssen 1,7,8** 34

*Lomo iberico de bellota, sobrassada di Maiorca, morcón iberico, paleta iberica de bellota, formaggio Mahón e formaggio di pecora di Zamora, accompagnati da confetture artigianali e frutta secca 1,7,8*

### Spanische Käseauswahl

**Auswahl an spanischen Käsesorten mit hausgemachten Konfitüren und Nüssen 7,8** 14

*Selezione di formaggi spagnoli con confetture Selezione di formaggi artigianali spagnoli serviti con confetture caserecce e frutta secca 7, 8*

### Pan Tumaca

**Hausgemachtes Brot mit frischer Tomate, Extra Virgin Olivenöl und Flor de Sal 1** 12

*Pane fatto in casa con pomodoro fresco, olio d’oliva extra virgine e sale Maldon 1*

## SALATE | INSALATI

### Alegría Sommer

**Zarter Blattsalat mit mariniertem Kartoffel, gekochten Crevetten, Piquillo-Peperoni und Zitrus-Dressing 2,10** 24

*Alegría Estate – Germogli teneri, patate condite, gamberi cotti, peperoni del piquillo e condimento agrumato 2,10*

### Felsenkraken-Salat nach Art des Hauses

**Cremiger Kartoffel-Eier-Salat aus Zuoz mit Felsenkraken, knusprigen Kichererbsen und Pimentón de la Vera-Emulsion, serviert mit geröstetem Hausbrot 1, 3, 10, 14** 24

*Insalata di polpo di scoglio - Cremosa insalata di patate e uova di Zuoz con polpo di scoglio, ceci croccanti ed emulsione di pimentón de La Vera, accompagnata da pane casereccio tostato 1, 3, 10, 14*

### Grüner Salat

**Gemischter Blattsalat mit knackigem Fenchel, gewürztem Brot und Honig-Senf-Vinaigrette 1,10** 14

*Insalata verde – misto di lattughe con finocchio croccante, pane speziato e vinaigrette al miele e senape 1,10*

### Veganer Saisonsalat

**Saisontomaten, Avocadocreme und Kürbiskern-Dressing 8** 17

*Insalata Vegana di Stagione – Pomodori di stagione, crema di avocado e condimento ai semi di zucca 8*

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.

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## SPECIALITÀ DELLA CASA

**Kroketten mit 100% Bellota-Schinken (6 Stk.)** 1, 3, 7 25  
*Crochette di jamón 100% Bellota (6 pz.)* 1, 3, 7

**Kroketten mit Gambas al Ajillo (6 Stk.) - Crevettenkopf-Emulsion und einer feinen Zitrusnote** 1, 2, 3, 7 24  
*Crochette di gamberi all'aglio – con emulsione delle loro teste e delicati tocchi agrumati* (6 pz.) 1, 2, 3, 7

**Gemischte Kroketten-Auswahl (3 + 3 Stk.)** 1, 2, 3, 7 25  
*Selezione mista di crochette (3 + 3 pz.)* 1, 2, 3, 7

**Traditionelle Tortilla - cremige Kartoffel-Zwiebel-Tortilla mit einem Schleier von Iberico-Morcón** 3 24  
*Tortilla Tradizionale – Tortilla cremosa di patate e cipolla caramellata con un velo di morcón iberico de bellota* 3

**Carpaccio vom gereiften alten Rind**  
**mit Emulsion vom Zuoz-Eigelb und am Tisch frisch geriebenem Idiazábal-Käse** 3, 7 32  
*Carpaccio di vacca vecchia frollata – con emulsione di tuorlo d'uovo di Zuoz e formaggio Idiazábal grattugiato al tavolo* 3, 7

**Premium-Steak-Tartar vom Bündner Rind**  
**auf gerösteter Brioche, mit Vitello-Tonnato-Creme und Macadamia-Nüssen** 1, 3, 4, 7, 8 28  
*Steak Tartar di manzo premium dei Grigioni – servito su brioche tostata, crema di vitello tonnato e noci macadamia* 1, 3, 4, 7, 8

**Knusprige Nori-Tacos (2 Stk.)**  
**gefüllt mit Thunfisch-Tartar aus Cádiz, Avocado-Emulsion, schwarzem Sesam und Yuzu-Kaviar** 4, 11 28  
*Taco croccanti al Nori (2 pz.) – ripieno di tartare di tonno rosso di Cadice, emulsione di avocado, sesamo nero e caviale di yuzu* 4, 11

**Marmoriertes Carpaccio von der Lachsforelle**  
**mit gegrillten Zitrusfrüchten und Forellenkaviar** 4 27  
*Carpaccio marmorizzato di trota salmonata – con agrumi alla brace e caviale di trota* 4

## SUPPEN | ZUPPE

**Feine Karotten-Pastinaken-Ingwer-Creme**  
**Minz-Zitronengras-Öl mit knusprigen Brioche-Croutons** 1, 7 18  
*Crema vellutata di carote, pastinaca e zenzero – olio alla menta e citronella con crostini di brioche croccanti.* 1, 7

**Tomaten-Mango-Salmorejo**  
**mit frischem Hüttenkäse und gerösteten Pinienkernen** 1, 3, 7, 8 18  
*Salmorejo di pomodoro e mango – con ricotta fresca e pinoli tostati* 1, 3, 7, 8

## TEIGWAREN UND REIS | PASTA E RISO

### Linguine mit Crevettencreme

serviert mit Crevetten-Tartar 1,2

32

*Linguine con crema di gamberi rossi – accompagnate da tartare di gamberi rossi 1,2*

### Ravioli mit geschmortem Fleisch

mit Iberico-Speck-Creme und Safran, verfeinert mit knusprigem Lauch 1, 3, 7

28

*Ravioli di carne stufata – con crema di pancetta iberica e zafferano, rifiniti con porri croccanti 1, 3, 7*

## PAELLA

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 2, 4, 14*

85

Paella mit gegrilltem Entrecôte | *Paella con entrecôte alla griglia*

90

Paella mit saisonalem Gemüse | *Paella con verdure di stagione*

65

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.

## FISCH | PESCE

- Gegrillte Felsenkrake** 38  
**auf einer Kartoffel-Sobrassada-Creme aus Mallorca, serviert mit Frühkartoffeln und Saisongemüse 7, 14**  
*Polpo di scoglio alla brace su crema di patate e sobrassada di Maiorca, accompagnato da patate novelle e verdure di stagione 7, 14*
- Corvina-Rücken nach Donostiarra-Art 4** 36  
*Filetto di corvina alla Donostiarra 4*
- Lachsforelle - mit feiner Fenchelcreme, sautiertem Queller und einer Minz-Koriander-Emulsion 4, 7** 36  
*Trota salmonata – con crema vellutata di finocchio, salicornia saltata ed emulsione di menta e coriandolo 4, 7*

## FLEISCH | CARNE

**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.*

- Gegrilltes Filet vom Schweizer Rind**  
**mit einem Cannellone gefüllt mit Pilz-Duxelles, Kartoffelschaum und Périgueux-Sauce 1, 7, 12** 58  
*Filetto di manzo svizzero alla brace – Con cannellone ripieno di duxelles di funghi, spuma di patate e salsa Périgueux 1, 7, 12*
- Gegrilltes Entrecôte vom Schweizer Rind**  
**mit reduziertem Knochenjus und Raclette-Kartoffeln 7** 48  
*Entrecôte di manzo svizzero alla brace – con fondo ristretto delle sue ossa e patate alla raclette 7*
- Spanferkel nach Segovia-Art**  
**langsam im Ofen gegart für eine besonders knusprige Haut** 54  
*Maialino da latte in stile segoviano – Cotto lentamente al forno fino a ottenere una pelle straordinariamente croccante*
- Rinderrippe von Engadiner Weidehaltung**  
**Gegrilltes Kotelett am Knochen, serviert mit Raclette-Kartoffeln und heissem Stein 7** 18/100g  
*Costata di manzo da pascolo engadinese – costata con osso cotta alla brace, accompagnata da patate alla raclette e pietra calda 7*

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

## ALLERGENE | ALLERGENI

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.

1. Gluten | *Glutine*, 2. Krebstiere | *Crostacei*, 3. Ei | *Uova*, 4. Fisch | *Pesce*, 5. Erdnüsse | *Arachidi*, 6. Soja | *Soia*, 7. Milch & Laktose | *Latte e lattosio*, 8. Schalenfrüchte | *Frutta a guscio*, 9. Sellerie | *Sedano*, 10. Senf | *Senape*, 11. Sesam | *Sesamo*, 12. Sulfite | *Solfiti*, 13. Lupinen | *Lupini*, 14. Weichtiere | *Molluschi*

## HERKUNFT | PROVENIENZA

**Lachsforelle:** Schweiz

**Felsenkrake:** Spanien

**Rind:** Spanien / Argentinien / Schweiz

**Schwein:** Spanien / Schweiz

***Trota salmonata:*** Svizzera

***Polpo:*** Spagna

***Manzo:*** Spagna / Argentina / Svizzera

***Maiale:*** Spagna / Svizzera

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.*



**Unsere Gerichte werden mit Leidenschaft kreiert und mit Liebe zum Detail vollendet.**

*I nostri piatti sono creati con passione e perfezionati con cura per i dettagli.*

# *Alegria*

SPANISH CUISINE  
AND FUSION

Vuorcha – 7524 Zuoz

+41 (0)81 515 17 27

[info@restaurant-alegria.ch](mailto:info@restaurant-alegria.ch)

