



Herzlich willkommen im Hotel Restaurant Ucliva

Tauchen Sie ein in eine Welt voller Genuss und Entspannung – stilvoll, inspirierend und unvergesslich.

Eingebettet in die eindrucksvolle Bündner Berglandschaft erwartet Sie eine moderne, kreative Küche, die regionale Wurzeln mit raffinierter Innovation verbindet. Mit Leidenschaft, Sorgfalt und viel Liebe zum Detail kreiert unser Team Gerichte, die begeistern und in Erinnerung bleiben.

Freuen Sie sich auf eine Atmosphäre, die Design, Ruhe und Herzlichkeit harmonisch vereint. Unser engagiertes Team sorgt Tag für Tag dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen und Ihren Aufenthalt in vollen Zügen geniessen können.

Gastfreundschaft, Genuss und Qualität werden bei uns nicht nur gelebt, sondern gemeinsam mit unserem Team mit Hingabe zelebriert.



Das Label Fait Maison steht für hausgemachte Küche und zeichnet Restaurants aus, deren Speisen vollständig oder zum grössten Teil in der eigenen Küche frisch aus Rohprodukten zubereitet werden, ohne auf vorgefertigte Gerichte und Produkte zurückzugreifen.

Produkte oder Würz- und Bindemittel, die nicht nach dem Fait Maison Label-Standard entsprechen, sind auf der Speisekarte mit einer **orange** Farbe gekennzeichnet.

Dorothee Roessinger & Bertrand Cecillon, Gastgeber aus Leidenschaft
und das gesamte Ucliva-Team

Speisekarte – Sommer 2026

Vorspeisen

Kalbstatar * **CHF 28**

fein gehacktes Kalbfleisch, verfeinert mit **Trüffeleigelb** und aromatischer Bärlauch
Mayonnaise

Bio-Hof Demvitg

1,3,7,10,12

Burrata * **CHF 24**

cremige Burrata mit gerösteter Paprika und Zucchini, dazu frische Feigen und geröstete
Pinienkerne

7,8,12

Ziegenkäsekroketten * **CHF 21**

goldbraun gebackene Kroketten, serviert mit Roter Bete und feiner Butterbrioche

Cascharia Brigels

1,3,7,12

Suppen

Tagessuppe

CHF 8

Suppe von flambierter **Birne** und Sellerie

CHF 11

mit einer feinen Kräuterkrokette und aromatischem **Öl** verfeinert (vegan)
9,12

Bündner Gerstensuppe *

CHF 16

hausgemacht nach traditionellem Rezept
1,7,9

Salate

Caesar Salad (mit oder ohne Poulet und Speck)

CHF 26 / CHF 21

knackiger Blattsalat, Croutons und frisch geriebener Parmesan, abgerundet mit
klassischem Dressing
1,3,4,7,10,12

Panzanella-Salat *

CHF 26

mit gegrilltem Käse, frischem Gemüse und aromatischem Dressing
Auch als vegane Variante erhältlich
1,7,12

Blattsalat / gemischter Salat

CHF 10/ CHF 12

frisch und knackig, wahlweise in kleiner oder grosser Portion
10,12

Hauptgerichte

Ucliva Burger *

CHF 38

saftiges Rindfleisch (200 g)

Brioche-Bun, würziger Bergkäse aus Brigels, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, Blattsalat und hausgemachte Sauce, dazu knusprige **Pommes frites**

Bio-Hof Demvitg

1,3,7,10,12

Kalbshackbraten *

CHF 31

zart gebraten mit saisonalem Ofengemüse und cremigem Kartoffelpüree

Bio-Hof Demvitg

1,7,10

Cordon Bleu (Schwein) *

CHF 39

knusprig paniert, gefüllt mit Bergkäse aus Brigels und Rohschinken, serviert mit Marktgemüse und **goldbraunen Krokette**n

1,3,7

Wiener Schnitzel (Kalb)

CHF 46

zartes Kalbfleisch, klassisch paniert, mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeerkonfitüre

Bio-Hof Demvitg

1,3,7

Gebratener Saibling im Ganzen

CHF 45

Aus Lumnezia, fein gebraten, mit Zitronenbutter, Kartoffeln und frischem Marktgemüse

Alpenfischzucht Lumare

1,4,7,9

Hausgemachte Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino* **CHF 26**

Al dente, mit Knoblauchöl und feiner Chili-Note, dazu Parmesan
1,3,7

Hausgemachte Kartoffelgnocchi * **CHF 26**

in Nussbutter geschwenkt, mit Waldpilzen

Bio-Hof Demvitg

1,3,7,8

Hausgemachte Pasta mit Kalbsragout * **CHF 29**

sanft geschmortes Ragout in kräftigem Rotweinjus

Bio-Hof Demvitg

1,3,7,9,12

Warmes Ofengemüse * **CHF 26**

mit Ziegenkäse, mariniertem Roter Bete und feinem **Hummus**
auch als vegane Variante erhältlich

1,6,7,8,10,11

Sauerteigknödel **CHF 29**

gefüllt mit Pilzragout, dazu Sauerrahmsauce und gebratenes Kraut

1,3,7,12

Capuns* **CHF 29**

Traditionelle Bündner Spezialität

1,3,7

* Im Sinne eines verantwortungsvollen Umgangs mit Lebensmitteln bieten wir alle mit einem Stern gekennzeichneten Gerichte auf Wunsch auch in einer fein abgestimmten, kleineren Portion an. (-CHF 5.00).

Desserts

Schokoladenfondant

CH 12

mit Himbeersauce und hausgemachtem saisonalem Fruchtsorbet
1,3,7,12

Pistazien-Raw-Dessert (vegan)

CHF 14

serviert mit hausgemachtem Eis
8,12

Hausgemachte Kuchen (saisonal)

CHF 6

Unsere Eissorten:

Vanille laktosefrei, Mocca, Caramel, Himbeersorbet, Zitronensorbet (1,3,7,8)

Pro Kugel

CHF 4

Unsere Bio Softeisen:

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Pistazie, Mangosorbet, Kokos

Pro Kugel

CHF 5

Alle Preise in CHF Schweizer Franken, inkl. Mwst.

Fleisch- und Fischdeklaration:

Unser Fleisch, Fisch und Geflügel stammen aus Schweizer Produktion.

Unser Brot wird im Haus gebacken oder stammt aus Schweizer Produktion.

Deklaration:

- | | |
|----|--|
| 1 | <i>Glutenhaltige Getreide</i> |
| 2 | <i>Krebstiere</i> |
| 3 | <i>Eier von Geflügel und deren Erzeugnisse</i> |
| 4 | <i>Fisch, Fischerzeugnisse</i> |
| 5 | <i>Erdnüsse</i> |
| 6 | <i>Sojabohnen, Sojaerzeugnisse</i> |
| 7 | <i>Milch (einschliesslich Laktose)</i> |
| 8 | <i>Hartschalenobst (Nüsse)</i> |
| 9 | <i>Sellerie</i> |
| 10 | <i>Senf</i> |
| 11 | <i>Sesam Samen</i> |
| 12 | <i>Schwefeldioxid und Sulfite – E 220 – 228 - Wein, Dörrobst, getrocknetes Gemüse,
Kartoffelflocken für Püree, Kartoffelprodukte</i> |
| 13 | <i>Lupinen</i> |
| 14 | <i>Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und deren Erzeugnisse</i> |