DRINKS & KIOSK

APÉRO

Giodi Spritz 13
Prosecco, Cassisbeeren, Rosmarin

SIGNATURE- DRINKS

Giodi Eistee 30 CL 7

Ingwer- Zitronen-Verbene Limonade 30 CL 6

Amicero Ingwer – Orangen Apéro
Alkoholfrei mit Indian Tonic Water 9
Amicero Spritz mit Prosecco 14

nÿcha Kombucha (V) 33 CL 8.5
Schweizer BIO Kombucha
Mit Alpenkräuter oder Quitte

SOFTDRINKS FLASCHEN

Valser 50 CL 7.5 / 75 CL 9.5
Prickelnd, still

Bio Vivi Mate 33 CL 7.5
Swiss Premium

Coca Cola 33 CL 5.5
Classic, zero

Möhl 33 CL 5.5
Shorley, Apfelsaft

Rivella 33 CL 5.5
Rot, blau

Elmer Citro 33 CL 5.5

Sinalco 33 CL 5.5

Fever-Tree 20 CL 5.5
Tonic, Lemon, Ginger Ale
Ginger Beer

Sanbitter 10 CL 5.5

OFFENWEINE 10 CL

WEISS

Saratz Chardonnay 2021 11
Jann Marugg
Fläsch, Graubünden

Riesling Silvaner 2022 BIO 9
Luzi Jenny
Jenins, Graubünden

Sauvignon Blanc 2022 9.3
Weingut Gonzen
Sargans, St. Gallen

Passiperduti 2022 9
Grillo
Donnafugata
Sizilien, Italien

ROSÉ

Pure Rosé 2022 9.6
Maison Mirabeau
Côtes de Provence, Frankreich

ROT

Saratz Pinot Noir 2022 9.9
Jann Marugg
Fläsch, Graubünden

Olé! 2020 BIO 8.8
Nebbiolo
Dirupi, Ponte di Valtellina

Bolgheri Rosso 2021 10.5
Merlot, Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon, Syrah
Le Macchiole, Toscana

Laya 2021 8.3
Garnacha Tintonera, Monastrell
Bodegas Atalaya
Castilla La Mancha, Spanien

BIER & CIDER

Calanda Glatsch 30 CL 5.5 / 50 CL 8.5
Vom Fass

Palü Bier 32 CL 8.8
Engadiner Amber

Bernina Bier 32 CL 8.3
Helles Engadiner Bier

Birra da Ris 33 CL 7.8
Aus Tessiner Reis, glutenfrei

Bio IPA 33 CL 7.8
Indian Pale Ale aus Appenzell

Erdinger 50 CL 8.5
Urweisse oder alkoholfrei

Leermond 33 CL 7.5
Hell, alkoholfrei

Swizly 33 CL 7
Swiss Cider mit Holunderblüten Aroma

Easy Apple Cider 33 CL 8
Alkoholfrei

KIOSK

Giodi Sauerteig Brötli	2.8
Giodi Roggen Malz Brot	8
Birnen Chutney	9
Baumnuss-Pfeffer Biscotti	4
Saratz Chardonnay	42
Saratz Pinot Noir	34
Saratz Mountain Ash Gin	78
Saratz Arven Gin	78
Saratz Schoggikuchen	60
Engadiner Nusstorte	36
Verschiedenes Table Top	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%MwSt.

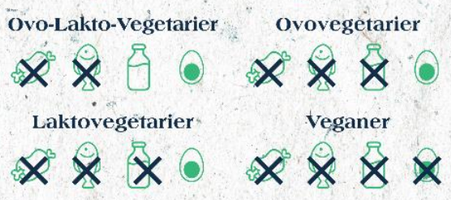
AND CO.

VEGI, ABER AUCH VOLL FLEXI

Alles vegi oder was? Nei, nei, nei. Nur fast. Heieieii! Wir zeigen uns flexibel und kochen auch für Flexitarier und alle anderen Namenlosen, die neben einem kleinen Naturwunder auf dem Teller ab und zu ein feines Stück Fleisch oder einen schmackhaften Fisch wünschen. #giodivegetarian

Unser «Beigemüse» ist täglich frisch und täglich neu! Selbstverständlich beziehen wir das Tagesfleisch oder den Tagesfisch von Lieferanten aus der Region, denen wir vertrauen. Falls Sie zum vollständigen Vegi-Menü ein Stück Fleisch oder Fisch wünschen: Fragen Sie nach. Oder wir erzählen es Ihnen. #beigemüse

Die 4 Vegetariertypen



In der Schweiz sind*

4,1%	0,6%	20,5%
Vegetarier	Veganer	Flexitarier

* Stand November 2021.

KÜCHENCHEFIN KARI WALKER

Was Sie geniessen, kocht Kari Walker. «Food is life», sagt sie. «Wir wissen das, vergessen aber oft, dem Essen diesen Stellenwert einzuräumen.» Die gebürtige Waliserin ist seit 2020 Chefin am Herd im Hotel Saratz sowie im «Giodi». Sie liebt die Natur und kocht vorzugsweise mit allem, was im Engadin wächst: in Gärten, in Wäldern, auf Bergen, in Flüssen oder in Seen. Ohne Klimbim und Chichi. Kari Walker lernte die Kochkunst in den besten Küchen Europas und Asiens und beherrscht es, ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen. «Ein Rezept ist tot – als Koch musst du es beseelen», lacht sie.

Food is life. Geniessen Sie.

Happiness is freshly baked Bread!

Ein Sprichwort besagt, dass frisches Brot wie der Himmel auf Erden schmeckt – mit all seinen Sternen noch dazu. Darum verwundert es auch nicht, dass auf unseren Tischen das Giodi-Brot nicht weit ist. Die Hefen, die natürlicherweise im Mehl enthalten sind, lassen wir zu einer Sauerteigkultur werden. Das Endergebnis lassen Sie sich dann am besten mit einheimischen Joghurt aus Bever schmecken.

Harte Schale, hammer Kern.

Gutes tun wir Ihnen nicht nur mit unserem Service, sondern auch mit den Zutaten auf Ihrem Teller.

Getreide zählt zu den gesündesten Lebensmitteln der Welt! Prall gefüllt mit Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen schmeckt es nicht nur gut, sondern fühlt sich auch im prall gefüllten Magen gut an. Und so ist es kein Wunder, dass wir für unsere Gäste in dieser Jahreszeit ganz besondere Gerichte aus Reis, Hafer, Mais oder Polenta, Couscous, Rollgerste, Weizen oder Roggen und vielleicht sogar aus Emmer zaubern.

Aber auch Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen und Erbsen fehlen nicht auf unserer Karte. Sie enthalten wertvolles pflanzliches Eiweiss, sättigende Kohlenhydrate und bis 20% Ballaststoffe. Das ist gut für den Blutzuckerspiegel! Ausserdem sind Hülsenfrüchte Nitratarm, aber Eisenreich. Zur besseren Verdaulichkeit sollten Hülsenfrüchte immer ohne Salz bei milder Hitze kochen; so quellen sie am besten auf. Grosszügiges Würzen mit Kräutern (z. B. Thymian, Bohnenkraut, Lorbeerblatt, Rosmarin) und Würzen (Fenchel, Kümmel, Ingwer) hilft zusätzlich beim Verdauen.

INGWER-ORANGEN APÉRO

Es muss im Winter nicht immer Glühwein oder Punsch sein. Ja, es muss sogar nicht einmal zwingend ein Heissgetränk sein, um die Winterstimmung einzufangen – das geht auch über die Zutaten. Wir präsentieren: Der Giodi Ingwer-Orangen Apéro auf Basis des Goba-Amiceros. Ingwer und Orange sorgen dabei nicht nur für ein wohlig-winterliches Geschmackserlebnis, sondern auch Ihr gesundheitliches Wohlergehen – sie stärken das Immunsystem; und helfen auch bei der Bekämpfung einer Erkältung. Perfekt also, um einen erlebnisreichen Tag in der Engadiner Natur im gemütlichen Ambiente des Giodis ausklingen zu lassen. Für die Wärme von innen sorgt dabei Prosecco, die alkoholfreie Variante wird mit Tonic Water aufgespritzt.

VEGETARIAN

Fast alle Gerichte gibt es in kleiner

ZUM STARTEN & TEILEN

DREIERLEI HUMMUS Ⓥ 19
Classic, Linsen-Süsskartoffel
Schwarze Bohnen mit Pico de gallo
Salsa, Crudité, Pitabrot

QUINOA ARANCINI Ⓛ 3 Stk. 12 / 5 Stk. 17
Sirachi-Tomaten Sugo
Gemüsebrunoise, Nüsse
Röstzwiebeln, Bergkäse, Kräuter

SALATE & BOWLS

GRILLGEMÜSE SALAT Ⓖ 18
Burratina, Basilikumöl, Olivenöl
Balsamico Reduktion

ROLLGERSTE-TOFU Ⓛ SPINAT SALAT 17
Avocado, Edamame, Sesam
Miso Dressing

NÜSSLISALAT ⓁⒼ 20
Pilze, Feigen, Parmesan Chip
Feigen-Senf Dressing

BUDDHA BOWL Ⓖ⒱ KP 16 / 20
Süsskartoffeln, Peperoni
Vollkornreis, Rote Linsen, Rüebli
Broccoli, Sprossen, Tahini Dressing

WINTER SALAT ⓁⒼ KP 16 / 20
Blattsalate, Knollensellerie
Apfel, Cranberry, Blauschimmel Käse
Baumnuss-Vinaigrette

FÜR DEN SUPPENKASPAR

FARRO MINESTRONE Ⓛ KP 12 / 16
Mediterranes Gemüse
Parmesan, Peterli
Geräuchertes Paprikagewürz

GLASNUDEL BOWL ⒱Ⓖ KP 14 / 18
Enoki, Shiitake, Pak Choi, Miso
Gemüsestreifen, Frühlingszwiebeln
Frischer Koriander

WARME GERICHTE

KICHERERBSEN TAJINE Ⓥ 29
Rüebli, Tomaten, Rosinen, Safran
Ras el Hanout, Oliven, Koriander
Limette, Perl Couscous

GREEN MOUNTAIN STEAK Ⓥ 36
Zwiebelringe, grüne Pfeffersauce
Salatgarnitur, Pommes frites

QUORN GESCHNETZELTES 36
Cremige Polenta, Champignons Ⓖ
Kräuterseitlinge, Weissweinsauce
Schnittlauch

GEMÜSE CAPUNS 3 STK. 24 / 5 STK. 30
Bergkäse, Röstzwiebeln
Sud mit Kräutern

BUCHWEIZEN QUARK PIZOKEL KP 18 / 24
Federkohl, getrocknete Tomaten
Bergkäse

ROTES THAI-CURRY ⒱Ⓖ 34
Wok Gemüse, Planted Chicken
Chili, Basmati Reis
Frischer Koriander, Sesam

EBLY RISOTTO KP 19 / 26
Zitrone, Butternuss Kürbis
Spinat, Parmesan

BERGELLER RAVIOLI KP 21 / 31
Rosenkohl, Ricotta, Pecorino
Salbei Butter, Feigen
Rotweinschaum

FÜR KIDDIES

VEGI BURGER 16
Pommes frites
Gemüsesticks, Kräuterquark

SEITAN-NUGGETS 4 STK. 13 / 6 STK. 17
Pommes frites
Gemüsesticks, Kräuterquark

SOJA GEHACKTES & HÖRNLI KP 9 / 12
Apfelmus, Reibkäse

DESSERTS

SARATZ SCHOGGIKUCHEN 8
Nach dem Geheimrezept von der
Nona Nora Saratz

WINTER FRÜCHTE CRUMBLE 12
Haselnuss-Hafer Crumble
Kugel Glatsch Balnot Glacé nach Wahl

VERMICELLES Ⓖ 14
Röteli Glace, Meringue, Rahm

MILCHREIS MIT KARDAMOM 12
Pistazien, Rosenwasser ⒱Ⓖ
Zitrusfrüchte, Medjool Datteln

KÄSE VON DER SENNEREI 18
Baumnuss-Pfeffer-Biscotti
Birnen-Chutney

GLATSCH BALNOT

SORBET Ⓖ⒱
Hagebutten-Portwein, Limetten-Ingwer
Blutorange

VOLLMILCH- UND RAHMGLACE Ⓖ
Vanille, Stracciatella, Schokolade
Winterzauber, Haselnuss

PRO KUGEL 5
SCHLAGRAHM 1.5

KP kleine Portion / **V** vegan / **G** glutenfrei / **L** laktosefrei
Wir informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1%MwSt.

KARI WALKERS BUCHWEIZEN-PIZOKEL

Sie brauchen: 125 g Weizenmehl, 125 g Buchweizen, 250 g Quark, 4 Eier verquirlt, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zum Abschmecken
So wirds gemacht: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mixen bis ein glatter Teig entsteht. Beiseitestellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen, noch etwas Salz dazu geben. Teig portionsweise auf einem nassen Brett ausstreichen. Spachtel oder Löffel ins heisse Wasser tauchen, Teigstreifen abstechen und ins leicht siedende Wasser schieben. Sobald die Pizokel an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Danach Pizokel mit Butter, Salbei oder Thymian goldbraun anbraten und geniessen... en Guete!.