

# DRINKS & KIOSK

## APÉRO

Giodi Spritz 13  
Prosecco, Cassisbeeren, Rosmarin

## SIGNATURE- DRINKS

Giodi Eistee 30 CL 7  
Ingwer- Zitronen- 30 CL 6  
Verbene Limonade

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

nÿcha Kombucha ♻️ 33 CL 8.5  
Schweizer BIO Kombucha  
Mit Alpenkräuter oder Quitte

## SOFTDRINKS FLASCHEN

Valser 50 CL 7.5  
Prickelnd, still 75 CL 9.5

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

### 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 2022 10.5  
Merlot, Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon, Syrah  
Le Macchiole, Toscana

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

## 10 CL

## BIER & CIDER

Calanda Glatsch 30 CL 5.5  
Vom Fass 50 CL 8.5

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

Leermund 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. Heieiei! 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

Ovo-Lakto-Vegetarier Ovovegetarier



Laktovegetarier Veganer



In der Schweiz sind\*

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

\*Stand November 2021.

N°8 Winter 2023-2024

Giodi  
Vegetarian  
and Co.

## DAS ERSTE ECHT FAST GANZ VEGETARISCHE RESTAURANT.

Schön, dass Sie unser Gast sind! Wir kochen fast ganz vegetarisch mit besten heimischen Zutaten und sorgen mit Vergnügen für höchsten Genuss. Schliesslich kommt Giodi von «giodimaint» und heisst genau das: Genuss und Vergnügen!

081 839 45 80 / giodi@saratz.ch

Instagram Facebook Twitter saratz.ch

## 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, Roggen, 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-Amicerbs. 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** **V** 19  
Classic, Linsen-Süsskartoffel  
Schwarze Bohnen mit Pico de gallo  
Salsa, Crudité, Pitabrot

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

### SALATE & BOWLS

**GRILLGEMÜSE SALAT** **L** 18  
Burratina, Basilikumöl, Olivenöl  
Balsamico Reduktion

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

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

### FÜR DEN SUPPENKASPAR

**GLASNUDEL BOWL** **V** **L** **KP** 14  
Enoki, Shiitake, Pak Choi, Miso 18  
Gemüstreifen, Frühlingzwiebeln  
Frischer Koriander

**KÜRBISCREME SUPPE** **KP** 12  
Kürbiskerne, Kürbiskern Öl **V** **L** 16

### WARMER GERICHTE

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

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

**QUORN GESCHNETZELTES** 36  
Cremige Polenta, Champignons **L**  
Kräuterseitlinge, Weissweinsauce  
Schnittlauch

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

**QUARK PIZOKEL** **KP** 18  
Spinat, getrocknete Tomaten 24  
Bergkäse

**ROTES THAI-CURRY** **V** **L** 34  
Wok Gemüse, Planted Chicken  
Chili, Basmati Reis  
Frischer Koriander, Sesam

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

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

### FÜR KIDDIES

**VEGI BURGER** 16  
Pommes frites  
Gemügesticks, Kräuterquark

**SEITAN-NUGGETS** 4 STK. 13  
Pommes frites 6 STK. 17  
Gemügesticks, Kräuterquark

**SOJA GEHACKTES & HÖRNLI** **KP** 9  
Apfelmus, Reibkäse 12

### DESSERTS

**SARATZ SCHOGGIKUCHEN** 8  
Nach dem Geheimrezept von der  
Nona Nora Saratz

**FRÜCHTE CRUMBLE** 12  
Haselnuss-Hafer Crumble  
Kugel Gletsch Balnot Glacé nach Wahl

**MERINGUE** **L** 14  
Erdbeer-Rhabarber Kompott, Rahm

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

### GLATSCH BALNOT

**SORBET** **V** **L**  
Hagebutten-Portwein, Limetten-Ingwer  
Blutorange

**VOLLMILCH- UND RAHMGLACE** **L**  
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.**



**Sie brauchen:** 125 g Weizenmehl, 125 g Buchweizen, 250 g Quark, 4 Eier verquirlt, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zum Abschmecken  
**So wirts 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!