

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Bienvenidos, welcome and bienvenus!

Sevilla-born David Arellano brings bold, creative cooking to Zuoz – an authentic fusion where Spanish tradition meets modern ideas and regional products. His dishes carry a clear signature, plenty of character and a touch of southern temperament.

Originaire de Séville, David Arellano apporte à Zuoz une cuisine audacieuse, créative et véritablement fusion, où la tradition espagnole rencontre des techniques modernes et des produits de la région. Des plats avec une forte personnalité, du caractère et une touche de tempérament méditerranéen.



STARTERS | ENTRÉES

Jamón Puro de Bellota „60 months“	
100% Iberian Pata Negra ham, hand-carved	38
<i>Prosciutto iberico 100% Pata Negra, tagliato a mano</i>	
Selection of Spanish cold cuts – Puro de Bellota	
Lomo, chorizo, salchichón, coppa ibérica, sobrasada and Manchego cheese	34
<i>Sélection de charcuteries et fromage espagnoles Puro de Bellota – Lomo, chorizo, salchichón, coppa iberica, sobrasada et fromage Manchego</i>	
Pan Tumaca	
Homemade bread, fresh tomato, olive oil from Jaén and Maldon salt	12
<i>Pain maison, tomate fraîche, huile d'olive de Jaén et sel Maldon</i>	
Alegria salad	
Mixed lettuces, duck escabeche cream, seasoned potatoes, marinated quail and quail eggs	24
<i>Salade Alegria – Mélange de jeunes pousses, crème d'escabèche de canard, pommes de terre assaisonnées, caille marinée et œufs de caille</i>	
Green salad	
Mixed lettuces and crunchy fennel	13
<i>Salade verte – Mélange de laitues et fenouil croquant</i>	
Premium ox steak tartare	
Finely chopped premium ox tartare, toasted brioche and spiced tomato jus	29
<i>Steak tartare de bœuf premium – Tartare de bœuf haut de gamme, brioche toastée et jus de tomate épicé</i>	
Carpaccio of premium beef tenderloin	
Beef fillet, caper flower, confit tomato vinaigrette, Spanish pecorino and olive oil dust	32
<i>Carpaccio de filet de bœuf premium – filet de bœuf, câpres, vinaigrette de tomate confite, pecorino espagnol et poudre d'huile d'olive</i>	
Homemade croquettes with 100% Bellota ham (60 months)	
Creamy Iberian ham filling from Guijuelo D.O.	25
<i>Croquettes maison au jambon 100 % Bellota (60 mois) – farce crémeuse au jambon ibérique Guijuelo D.O.</i>	
Cod fritters	
Soft cod “meatballs” with chamomile emulsion and lemon gel	24
<i>Beignets de morue – boulettes moelleuses de morue, émulsion à la camomille et gel de citron</i>	
Glazed iberico pork belly	
Guijuelo D.O. with pea cream, mushrooms and marinated egg yolk	28
<i>Poitrine de porc iberico Guijuelo D.O. glacé avec crème de petits pois, champignons et jaune d'œuf mariné</i>	

All prices are in CHF and include VAT. / Tous les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

Please ask our staff for information about allergens. / Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel concernant les allergènes.

Valencian artichoke blossom	
Confit artichoke with seared foie gras, black truffle mayo and macadamia nuts	24
<i>Fleur d'artichaut valencien – artichaut confit, foie gras poêlé, mayonnaise à la truffe noire et noix de macadamia</i>	
Potato Tortilla with Iberian coppa	
Potato and farm egg tortilla with caramelised onions and Iberian coppa	24
<i>Tortilla de pommes de terre et coppa ibérique – Tortilla de pommes de terre et d'œufs fermiers, oignons caramélisés et coppa ibérique</i>	

S O U P S A N D P A S T A | S O U P E S E T P Â T E S

Seasonal mushroom cream	18
<i>Velouté de champignons de saison</i>	
Pumpkin and ricotta cream	18
<i>Velouté de potiron et ricotta</i>	
Soup of the Day – on request Soupe du jour – sur demande	
Rigatoni with wild boar ragout and saffron cream	28
<i>Rigatoni avec ragoût de sanglier et crème de safran</i>	
Linguine in a creamy mushroom sauce with seasonal sautéed mushrooms and grana padano foam	27
<i>Linguine dans une crème de champignons avec champignons de saison sautés et mousse de Grana Padano</i>	
Bucatini Cacio e Pepe – prepared tableside with tarallo crumble	28
<i>Bucatini cacio e pepe – préparés à table avec crumble de tarallo</i>	

P A E L L A A N D R I C E | P A E L L A E T R I Z

Minimum preparation time 40 minutes – all for 2 people	
<i>Temps de préparation minimum 40 minutes – toutes pour 2 personnes</i>	
Seafood Paella Paella aux fruits de mer	80
Octopus and artichoke Paella Paella de poulpe et artichauts	80
Grilled duck magret Paella Paella avec magret de canard grillé	85
Swiss Entrecôte Paella Paella avec entrecôte suisse	90
Vegetarian Paella Paella végétarienne	65
Creamy rice with venison and artichokes Riz crémeux au chevreuil et artichauts	80
Soupy rice with lobster, cuttlefish and scampi Riz souple au homard, seiche et langoustines	110

FISH | POISSONS

Salmon Trout with fennel cream, citrus emulsion and crispy fennel <i>Truite saumonée avec crème de fenouil, émulsion d'agrumes et fenouil croustillant</i>	36
Grilled Octopus with potato parmentier, paprika de la Vera and seasonal vegetables <i>Poulpe grillé avec parmentier de pommes de terre, paprika de la Vera et légumes de saison</i>	38
Grilled wild-caught fish (subject to market availability) <i>Poisson sauvage grillé (selon l'arrivée et la disponibilité)</i>	CHF/100g

MEAT | VIANDE

All our meat and rice dishes are cooked in our traditional charcoal oven.
Toutes nos viandes et nos plats de riz sont préparés dans notre four traditionnel au charbon.

Swiss tenderloin (200g) on truffled spinach, taleggio cheese bonbons and seasonal vegetables <i>Filet de bœuf suisse sur lit d'épinards truffés, bonbons au Taleggio et légumes de saison</i>	58
Grilled duck magret (300 g) Magret de canard grillé	54
Bone-in rib eye from grass-fed beef <i>Côte de bœuf de pâturage (contre-filet avec os)</i>	CHF 18/100 g
Roasted suckling pig from the Engadin with its crispy skin, Segovian style <i>Cochon de lait rôti de l'Engadine avec sa peau croustillante à la mode ségovienne</i>	54
Suckling lamb Zuoz D.O. in two textures <i>Agneau de lait D.O. Zuoz en deux textures</i>	54
Venison stew with almond sauce and truffled potato cream <i>Ragoût de chevreuil à la sauce d'amande avec purée de pommes de terre à la truffe</i>	42
Grilled beef entrecôte (approx. 350 g) <i>Entrecôte de boeuf grillée (environ 350 g)</i>	46

All main courses are served with seasonal vegetables and raclette potatoes.
Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre raclette.

ORIGIN | ORIGINE

Salmon trout: Switzerland

Truite saumonée : Suisse

Squid: Spain

Poulpe : Espagne

Wild-caught fish: subject to market availability

Poisson sauvage : selon l'arrivée

Beef: Spain / Argentina / Switzerland

Bœuf : Espagne / Argentine / Suisse

Pork: Spain / Switzerland

Porc : Espagne / Suisse

Lamb: Switzerland (Zuoz)

Agneau : Suisse (Zuoz)

Venison: Slovenia

Cerf : Slovénie