

Alegría

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

Prosciutto iberico 100% Pata Negra, tagliato a mano

Selection of Spanish cold cuts – Puro de Bellota

Lomo, chorizo, salchichón, coppa ibérica, sobrasada and Manchego cheese

34

Sélection de charcuteries et fromage espagnoles Puro de Bellota – Lomo, chorizo, salchichón, coppa iberica, sobrasada et fromage Manchego

Pan Tumaca

Homemade bread, fresh tomato, olive oil from Jaén and Maldon salt

12

Pain maison, tomate fraîche, huile d'olive de Jaén et sel Maldon

Alegría salad

Mixed lettuces, duck escabeche cream, seasoned potatoes, marinated quail and quail eggs

24

Salade Alegría – Mélange de jeunes pousses, crème d'escabèche de canard, pommes de terre assaisonnées, caille marinée et œufs de caille

Green salad

Mixed lettuces and crunchy fennel

13

Salade verte – Mélange de laitues et fenouil croquant

Premium ox steak tartare

Finely chopped premium ox tartare, toasted brioche and spiced tomato jus

29

Steak tartare de bœuf premium – Tartare de bœuf haut de gamme, brioche toastée et jus de tomate épicé

Carpaccio of premium beef tenderloin

Beef fillet, caper flower, confit tomato vinaigrette, Spanish pecorino and olive oil dust

32

Carpaccio de filet de bœuf premium – filet de bœuf, câpres, vinaigrette de tomate confite, pecorino espagnol et poudre d'huile d'olive

Homemade croquettes with 100% Bellota ham (60 months)

Creamy Iberian ham filling from Guijuelo D.O.

25

Croquettes maison au jambon 100 % Bellota (60 mois) – farce crémeuse au jambon ibérique Guijuelo D.O.

Cod fritters

Soft cod “meatballs” with chamomile emulsion and lemon gel

24

Beignets de morue – boulettes moelleuses de morue, émulsion à la camomille et gel de citron

Glazed iberico pork belly

Guijuelo D.O. with pea cream, mushrooms and marinated egg yolk

28

Poitrine de porc iberico Guijuelo D.O. glacé avec crème de petits pois, champignons et jaune d'œuf mariné

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>	

SOUPS AND PASTA | SOUPES ET PÂTES

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>	

PAELLA AND RICE | PAELLA ET RIZ

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

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

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