

La Stalla



Wir freuen uns, Sie hier in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

It is a pleasure to welcome you to our restaurant.

C'est un plaisir de vous recevoir dans notre restaurant.

Siamo lieti di potervi accogliere nel nostro ristorante.

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS – TABLE DES MATIÈRES – INDICE

SUPPEN

SOUPS – SOUPES - ZUPPE 3

AUSFLUG INS GRÜNE

INTO THE GREEN – UN PEU DE VERT – UN PO' DI VERDE 4

ODER EINFACH MAL SO

OR JUST LIKE THAT – OU JUSTE COMME ÇA – O SEMPLICEMENTE 5

PASTA UND LOKALE SPEZIALITÄTEN

PASTA AND LOCAL SPECIALITIES – PASTA ET SPÉCIALITÉS LOCALES – PASTA E SPECIALITÀ LOCALI 6

FLEISCH UND FISCH

MEAT & FISH – VIANDE & POISSON – CARNE & PESCE 8

UND FÜR UNSERE KÄSELIEBHABER...

ein Gletscherfondue von der Sennerei Pontresina

AND FOR OUR CHEESE LOVERS... - ET POUR NOS AMATEURS DE FROMAGES. . . - E PER GLI AMANTI DEI
FORMAGGI..... 10

PIZZERIA 11

HERKUNFTSBEZEICHNUNG 17

DESIGNATION OF ORIGIN 18


INDICATION D'ORIGINE..... 19

DENOMINAZIONE DI ORIGINE..... 20

La Stalla

SUPPEN

SOUPS – SOUPES – ZUPPE

Tomatencremesuppe 	CHF 13.50
Cream of tomato soup	
Veluté de tomate	
Crema di pomodoro	
Bündner Gerstensuppe	CHF 13.50
Grisons barley soup	
Soupe à l'orge des Grisons	
Zuppa d'orzo grigionese	
Maiscremesuppe mit Peperoni-Würfel	CHF 13.50
Creamy corn soup with pepper cubes	
Velouté de maïs avec des cubes de piments	
Vellutata di mais con dadini di peperoni	
Minestrone	CHF 13.50

La Stalla

AUSFLUG INS GRÜNE – INTO THE GREEN – UN PEU DE VERT – UN PO' DI VERDE

Bruschetta

mit Tomatenwürfel, Knoblauch & Basilikum

CHF 12.50

with tomato cubes, garlic & basil

avec cubes de tomates, ail & basilic

con dadini di pomodoro, aglio & basilico

oder mit Knoblauch und Olivenöl

CHF 8.50

or with garlic and olive oil

ou avec ail et huile d'olive

o con aglio e olio d'oliva

Fitnessteller - Fitness plate - Assiette fitness - Piatto fitness

mit Buntsalat und mariniertem Lachs

CHF 19.50

with fancy salad and marinated salmon

avec salade colorée et saumon mariné

con insalata multicolore e salmone marinato

oder mit Buntsalat und Pouletbrust

CHF 21.00

or with fancy salad and chicken breast

ou avec salade colorée et poitrine de poulet

o con insalata multicolore e petto di pollo

Burrata auf Rucolasalat mit marinierten Datteltomaten

CHF 21.00

Burrata on rocket salad with marinated date tomatoes

Burrata sur salade de roquette aux tomates dattes marinées

Burrata su insalata di rucola con pomodori datterini marinati

La Stalla Salat

CHF 17.00

Nüsslisalat, Pinienkerne, knuspriger Speck & Croutons – corn salad, pine nuts, crispy bacon & croutons

Salade de rampon, pignons de pin, bacon croustillant & croûtons – insalata di formentino, pinoli,

pancetta croccante & crostini

La Stalla

ODER EINFACH MAL SO

OR JUST LIKE THAT – OU JUSTE COMME ÇA – O SEMPLICEMENTE

La Stalla Plättli		klein/small/petite/piccola CHF 18.00
<i>Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa und Engadiner Käse</i>		gross/big/grande/grande CHF 30.00
<i>Air-dried meat, raw ham, coppa and Engadine cheese</i>		
<i>Viande des Grisons, jambon cru, coppa et fromage de l'Engadin</i>		
<i>Bresaola, prosciutto crudo, coppa e formaggio dell'Engadina</i>		
Salsiz Plättli mit Bergkäse und Birnbrot		CHF 19.50
<i>Salsiz plate with mountain cheese and pear bread</i>		
<i>Assiette de salsiz avec fromage de montagne et pain aux poires</i>		
<i>Piatto di Salsiz con formaggio di montagna e pane di pere</i>		
Rindfleisch-Tatar (80 gr)		CHF 21.00
Beef tartar (80 gr)		
Tartare de boeuf (80 gr)		
Tartar di manzo (80 gr)		
Weinbergschnecken	6 Stück / 12 Stück	CHF 15.00 / 25.00
<i>an hausgemachter Kräuterbutter und im Pfännli serviert</i>		
Vineyard snails	6 pieces / 12 pieces	
<i>with homemade herb butter and served in a small pan</i>		
Escargots de vigne	6 pièces / 12 pièces	
<i>avec du beurre aux herbes maison et servi dans une petite poêle</i>		
Chiocciola	6 pezzi / 12 pezzi	
<i>servite in padella con burro alle erbe casalingo</i>		

La Stalla

PASTA UND LOKALE SPEZIALITÄTEN

PASTA AND LOCAL SPECIALITIES – PASTA ET SPÉCIALITÉS LOCALES

PASTA E SPECIALITÀ LOCALI

Spaghetti Valtellina	CHF 25.00
<i>Spaghetti mit Bresaola, Rahm, Parmesan und Tomatensauce</i>	
<i>Spaghetti with bresaola, cream, parmesan and tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti avec bresaola, crème, parmesan et sauce tomate</i>	
<i>Spaghetti con bresaola, panna, parmigiano e salsa di pomodoro</i>	
Gnocchi* mit Crevetten und Safransauce	CHF 25.00
Gnocchi with shrimps and saffron sauce	
Gnocchi avec crevettes et sauce au safran	
Gnocci con gamberi e salsa allo zafferano	
Pappardelle* mit schwarzem Trüffel 	CHF 30.00
Noodles with black truffle	
Nouilles avec truffe noire	
Pappardelle al tartufo nero	
Pizzoccheri Valtellina 	CHF 25.00
<i>Buchweizennudeln, Kartoffelwürfel, Wirsing, Casera-Käse, Parmesan und Salbeibutter</i>	
<i>Buckwheat noodles, potato cubes, savoy cabbage, Casera cheese, parmesan and salvia butter</i>	
<i>Nouilles de sarrasin, cubes de pommes de terre, chou de Savoie, fromage Casera, parmesan et beurre de sauge</i>	
<i>Pasta di grano saraceno, dadini di patate, cavolo verza, formaggio casera, parmigiano e burro alla salvia</i>	

* *hausgemacht* – *homemade* – *maison* – *fatto in casa*

La Stalla

Capuns	CHF 25.00
<i>Spätzleteig mit Salsiz im Mangoldwickel, Rahm und mit Käse überbacken</i>	
<i>Spätzle dough with salsiz in a mangold wrap, cream and gratinated with cheese</i>	
<i>Pâte à spätzle avec salsiz dans une enveloppe de bette, crème et gratinée au fromage</i>	
<i>Impasto tipo gnocchi con salsiz in foglia di bietola, gratinato con formaggio e crema</i>	
Rösti mit Schinken, Tomaten und mit Käse überbacken	CHF 25.00
Rösti (hash brown) with ham, tomatoes and gratinated with cheese	
Rösti avec jambon, tomates et fromage gratiné	
Rösti con prosciutto, pomodoro e gratinato con formaggio	
Rösti mit Gemüse 	CHF 21.00
Rösti (hash brown) with vegetables	
Rösti avec des légumes	
Rösti con verdure	

FLEISCH UND FISCH

MEAT & FISH – VIANDE & POISSON – CARNE & PESCE

Wienerschnitzel (160 gr) mit Preiselbeerkonfitüre CHF 39.00

Wiener schnitzel with cranberry jam

Escalope viennoise avec confiture de canneberges

Cotoletta di vitello con marmellata di mirtilli rossi

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce CHF 35.00

Roasted duck breast with cranberry sauce

Magret de canard rôti avec sauce aux canneberges

Petto d'anatra arrosto con salsa di mirtilli rossi

Rindstagliata mit Rucola und Parmesan CHF 39.00

Beef tagliata with rocket and parmesan

Tagliata de boeuf avec roquette et parmesan

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano

Gebratenes Lachsmedaillon CHF 35.00

mit einer Sauce aus Oliven, Tomaten und Basilikum

Roasted salmon medallion with a sauce of olives, tomatoes and basil

Médaillon de saumon rôti avec une sauce aux olives, tomates et basilic

Medaglione di salmone arrosto con salsa di olive, pomodori e basilico

Beilage nach Wahl gemäss Seite 9

Side dish of your choice according to page 9

Accompagnement de votre choix selon page 9

Contorno a scelta secondo pagina 9

La Stalla

Inbegriffen ist eine der folgenden Beilagen:

Hausgemachte Pappardelle, Bratkartoffeln mit Thymian oder Pommes Frites

One of the following side dishes is included:

Homemade pappardelle, roast potatoes with thyme or French fries

Un des accompagnements suivants est inclus:

Pappardelle maison, pommes de terre sautées au thym ou pommes frites

È compreso uno dei seguenti contorni:

Pappardelle fatte in casa, patate al frono con timo o patatine fritte

La Stalla

UND FÜR UNSERE KÄSELIEBHABER...

ein Gletscherfondue von der Sennerei Pontresina

AND FOR OUR CHEESE LOVERS... - ET POUR NOS AMATEURS DE FROMAGES. . .

E PER GLI AMANTI DEI FORMAGGI...

Engadiner Fondue (280 gr pro Person) ✓ CHF 35.00

Moitié-Moitié Käsemischung

Engadiner Fondue (280 gr per person)

Moitié-Moitié cheese mixture

Fondue de l'Engadine (280 gr par personne)

Moitié-Moitié mélange de fromage

Fonduta dell'Engadina (280 gr a persona)

Misto di formaggi Moitié-Moitié

Fondue St. Moritz (280 gr pro Person) CHF 37.00

Moitié-Moitié Käsemischung mit Speck-Bündnerfleisch-Streifen

Moitié-Moitié cheese mixture with bacon and air-dried meat strips (280 gr per person)

Moitié-Moitié mélange de fromage avec lanières de bacon et de viande des Grisons (280 gr par personne)

Misto di formaggi Moitié-Moitié con strisce di bresaola e speck (280 gr a persona)

Fondue La Stalla (280gr pro Person) ✓ CHF 39.00

Spezial-Käsemischung mit Trüffel und Champagner

Special cheese mixture with truffle and champagne (280 gr per person)

Mélange spécial de fromage avec truffe et champagne (280 gr par personne)

Misto speciale di formaggi con tartufò e champagne (280 gr a persona)

Als Beilage servieren wir Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und Birnen CHF 5.00

As side dish we serve raclette potatoes, silver onions, gherkins and pears

Comme accompagnement nous servons pommes de terre de raclette, oignons argentés, cornichons et poires

Come contorno serviamo patate di raclette, cipolline, cetriolini sott'aceto e pere

La Stalla

PIZZERIA



La Stalla

Margherita ✓	CHF 13.50	Siciliana	CHF 17.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven,</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i>		<i>Oregano</i>	
<i>Tomates, mozzarella, origan</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives,</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, origano</i>		<i>oregano</i>	
Regina ✓	CHF 21.00	<i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i>	
<i>Tomaten, Büffelozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano</i>	
<i>Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i>		Tonno e cipolla	CHF 18.00
<i>Tomates, Mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, tuna fish, onion</i>	
		<i>Tomates, mozzarella, thon, oignon</i>	
		<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
Marinara ✓	CHF 13.00	Frutti di mare	CHF 20.50
<i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	
<i>Tomatoes, garlic, oregano</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, seafood</i>	
<i>Tomates, ail, origan</i>		<i>Tomates, mozzarella, fruits de mer</i>	
<i>Pomodoro, aglio, origano</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	
Pugliese ✓	CHF 14.50	Vegetariana ✓	CHF 18.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, onion, oregano</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables</i>	
<i>Tomates, mozzarella, oignon, origan</i>		<i>Tomates, mozzarella, légumes mélangés</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, verdure varie</i>	
Romana	CHF 16.50	Popeye ✓	CHF 19.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Grana Padano, Ei</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, spinach, grana padano, egg</i>	
<i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>		<i>Tomates, mozzarella, épinard, grana padano, oeuf</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana padano, uovo</i>	

La Stalla

Napoli	CHF 15.50	Caprese ✓	CHF 17.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>		<i>Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano</i>		<i>Mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	
<i>Tomates, mozzarella, anchois, origan</i>		<i>Mozzarella, tomates frais, basilic</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>		<i>Mozzarella, pomodori freschi, basilico</i>	
Prosciutto e funghi	CHF 18.00	Parmigiana ✓	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Grana Padano</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, champignons</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, Grana Padano</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>		<i>Tomates, mozzarella, aubergine, Grana Padano</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano</i>	
Bismarck	CHF 18.50	Prosciutto	CHF 17.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, egg</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	
Delizia	CHF 20.00	Hawaii	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, gorgonzola</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon, ananas, curry</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, curry</i>	
Ape Maia	CHF 19.00	Boscaiola	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais, Oliven</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Vollrahm</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, corn, olives</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham, ceps, cream</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, maïs, olives</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon, cèpes, crème</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mais, olive</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi porcini, panna</i>	

La Stalla

<p>Quattro stagioni CHF 20.50 <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Peperoni</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, peppers</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, poivrons</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive, peperoni</i></p>	<p>Calzone Liscio CHF 17.50 <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken (geschlossen)</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham (closed)</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon (fermée)</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i></p>
<p>Capricciosa CHF 21.50 <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Kapern</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies, peppers, capers</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois, poivrons, câpres</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, peperoni, capperi</i></p>	<p>Calzone Speciale CHF 19.00 <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei (geschlossen)</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, egg (closed)</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf (fermée)</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo</i></p>
<p>Salame CHF 18.00 <i>Tomaten, Mozzarella, Salami Paesano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame</i></p>	<p>Calzone Farcito CHF 20.00 <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons (geschlossen)</i> <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms (closed)</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons (fermée)</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi</i></p>
<p>Diavola CHF 18.00 <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i> <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami</i> <i>Tomates, mozzarella, salami relevé</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i></p>	<p>Luigi CHF 19.00 <i>Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Speck</i> <i>Tomatoes, mozzarella, creamy cheese-Taleggio, bacon</i> <i>Tomates, mozzarella, Taleggio, bacon</i> <i>Pomodoro, mozzarella, Taleggio, pancetta</i></p>
	<p>Breakfast CHF 19.00 <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, bacon, egg</i> <i>Tomates, mozzarella, bacon, œuf</i> <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo</i></p>

La Stalla

Diavolessa	CHF 19.50	Tirolese	CHF 20.00
<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Wienerli, Zwiebel</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, sausage, onion</i>	
<i>Tomates, mozzarella, salami relevé, gorgonzola</i>		<i>Tomates, mozzarella, bacon, saucisse, oignon</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, würstel, cipolla</i>	
Quattro formaggi ✓	CHF 20.00	Grigionese	CHF 21.00
<i>Tomaten, Mozzarella, 3 verschiedene Käsesorten</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Salsiz, Champignons, Oliven</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, 3 different cheeses</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives</i>	
<i>Tomates, mozzarella, 3 différentes sortes de fromages</i>		<i>Tomates, mozzarella, bacon, salsiz, champignons, olives</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, 3 formaggi diversi</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive</i>	
Monalisa ✓	CHF 21.50	Pedretti	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, 3 verschiedene Käsesorten,</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>	
<i>Ananas</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, 3 different cheeses, pineapple</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>	
<i>Tomates, mozzarella, 3 différentes fromages, ananas</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, 3 formaggi diversi, ananas</i>			
Gustosa	CHF 22.00	Rustica	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Salsiccia-Wurst, Steinpilze,</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, mascarpone</i>		<i>Zwiebel</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, mascarpone</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, Salsiccia sausage, ceps, onion</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone</i>		<i>Tomates, mozzarella, saucisse, cèpes, oignon</i>	
		<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla</i>	
Primavera	CHF 22.50	Arte	CHF 23.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Cocktail Sauce, Rucola</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, Grana</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, cocktail sauce, rocket</i>	
<i>Padano</i>		<i>Tomates, mozzarella, crevettes, cocktail sauce, rucola</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, rucola, Grana Padano</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, gamberi, salsa cocktail, rucola</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana</i>			

La Stalla

Valtellinese	CHF 25.00	Black Tiger	CHF 27.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, Riesengarnelen, Spinat, Cherrytomaten</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, air dried beef, ceps, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, king prawns, spinach, cherry tomatoes</i>	
<i>Tomates, mozzarella, Bresaola, cèpes, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, crevettes géantes, épinard, tomates cerises</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, Bresaola, funghi porcini, Grana</i>		<i>Mozzarella, gamberoni, spinaci, pomodorini</i>	
Stroganoff	CHF 33.00	Bufalina	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Champignons, Peperoni</i>		<i>Büffelmozzarella, Rohschinken</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, beef, mushrooms, peppers</i>		<i>Buffalo mozzarella, raw ham</i>	
<i>Tomates, mozzarella, bœuf, champignons, poivrons</i>		<i>Mozzarella di bufala, jambon cru</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, filetto di manzo, funghi, peperoni</i>		<i>Mozzarella di bufala, prosciutto crudo</i>	
Pizza Scoglio	CHF 29.00		
<i>Tomaten, Knoblauch, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen</i>			
<i>Tomatoes, garlic, mussels, squid, shrimps</i>			
<i>Tomates, ail, moules, calamars, crevettes</i>			
<i>Pomodoro, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberone</i>			
Baby Pizza			- CHF 2.00
Pizza auf 2 Tellern – on 2 plates – sur 2 plats – su 2 piatti			+ CHF 3.00
Zusätzliche Zutat - extra ingredient - ingrédient supplémentaire - ingrediente aggiuntivo			CHF 3.00
Zusätzlicher Rohschinken, Bresaola, Crevetten, Mascarpone oder Rucola			CHF 5.00
Extra for raw ham, bresaola, shrimps, mascarpone or rocket salad			
Jambon cru, Bresaola, crevettes, mascarpone ou rucola supplémentaire			
Prosciutto crudo, Bresaola, gamberi, Mascarpone o Rucola aggiuntivo			
Zusätzliche Büffelmozzarella			CHF 6.00
Extra buffalo mozzarella - Mozzarella di bufala supplémentaire - Mozzarella di bufala aggiuntiva			
Zusätzliche Black Tiger (Riesengarnelen)			CHF 8.00
Extra Black Tiger (king prawns) - Black Tiger (crevettes géantes) supplémentaires			
Black Tiger (gamberoni) aggiuntivi			

La Stalla

Regionale Produkte, Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind uns extrem wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel zu 99% aus der Schweiz und Europa. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig im Menü umsatteln müssen. Daher geben wir keine Gewähr und behalten uns Änderungen vor.

Herkunftsbezeichnung

Schinken:	CH/Italien	Bündnerfleisch:	CH
Speck:	CH	Rind:	CH/Irland/Australien*
Salsiccia:	CH	Kalb:	CH
Rindscarpaccio/Bresaola:	Italien	Schwein:	CH
Rohschinken:	CH	Fisch:	CH/Europa
Salami:	CH/Italien	Lamm:	CH/Neuseeland
Wurstwaren:	CH	Geflügel:	CH/Brasilien/Argentinien*
Salsiz:	CH		

*Kann mit nichthormonellem Leistungsförderndem wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Käselieferant ist die Agritouristische Hofkäserei Pungel der Familie Pedroni im Bergell, Graubünden.

Käselieferant für unser Gletscherfondue ist die Sennerei Pontresina Graubünden.

✓ vegetarische Gerichte

Wir hoffen, dass Sie Ihr Essen bei uns genossen haben. Waren Sie mit etwas nicht zufrieden, dann lassen Sie es uns bitte wissen, damit wir uns verbessern können.

Wir freuen uns auf ein positives Feedback auf TripAdvisor und auf Ihren nächsten Besuch. Bis bald!

La Stalla

Regional products, sustainability, respect for nature and the personal relationship to our suppliers and producers are extremely important to us. 99% of our food comes from Switzerland and Europe. It can therefore happen that our consumption exceeds the capacities of the producers and that we have to change our menu at short notice. Therefore we give no guarantee and reserve the right to make changes.

Designation of origin

Ham:	CH/Italy	Air-dried meat:	CH
Bacon:	CH	Beef:	CH/Ireland/Australia*
Salsiccia:	CH	Veal:	CH
Beefcarpaccio/Bresaola:	Italy	Pork:	CH
Raw ham:	CH	Fish:	CH/E
Salami:	CH/Italy	urope	
Sausages:	CH	Lamb:	CH/Newsealand
Salsiz:	CH	Poultry:	CH/Brasil/Argentina*

*May have been generated with non-hormonal performance enhancers like antibiotics.

The cheese supplier is the Pedroni family's dairy cheese farm Pungel in Bergell, Grisons.

The cheese supplier for our fondue is the Sennerei (alpine dairy farm) in Pontresina, Grisons.

 vegetarian dishes

We hope you enjoyed your meal. If you were not satisfied with something, please let us know so that we can improve.

We look forward to a positive feedback on TripAdvisor and to your next visit. See you soon!

La Stalla

Les produits régionaux, la durabilité, le respect de la nature et la relation personnelle avec nos fournisseurs et producteurs sont extrêmement importants pour nous. 99% de nos aliments proviennent de la Suisse et d'Europe. Il peut donc arriver que notre consommation dépasse les capacités des producteurs et que nous devions changer notre menu à court terme. C'est pourquoi nous ne donnons aucune garantie et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.

Indication d'origine

Jambon:	CH/Italie	Viande des Grisons:	CH
Bacon:	CH	Bœuf:	CH/Irlande/Australie*
Salsiccia:	CH	Veau:	CH
Carpaccio de bœuf /Bresaola:	Italie	Porc:	CH
Jambon cru:	CH	Poissons:	CH/Europe
Salami:	CH/Italie	Agneau:	CH/Nouvelle-Zélande
Saucisses:	CH	Volaille:	CH/Brésil/Argentine*
Salsiz:	CH		

*Peut avoir été généré avec des améliorateurs de performance non hormonaux comme les antibiotiques.

Le fournisseur de fromage est la fromagerie paysanne Pungel de la famille Pedroni à Bergell.

Le fournisseur de fromage pour notre fondue est la Sennerei (laiterie) de Pontresina.

✓ plats végétariens

Nous espérons que vous avez apprécié votre repas chez nous. Si vous n'étiez pas satisfait de quelque chose, veuillez nous le faire savoir afin que nous puissions nous améliorer.

Nous attendons avec impatience vos commentaires positifs sur TripAdvisor et aussi votre prochaine visite. A très bientôt !

La Stalla

I prodotti regionali, la sostenibilità, il rispetto per la natura e il rapporto personale con i nostri fornitori e produttori sono per noi estremamente importanti. Il 99% del nostro cibo proviene dalla Svizzera e dall'Europa. Può quindi accadere che il nostro consumo superi le capacità dei produttori e che dobbiamo cambiare il nostro menu a breve termine. Pertanto non diamo alcuna garanzia e ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.

Denominazione di origine

Prosciutto:	CH/Italia	Bündnerfleisch:	CH
Pancetta:	CH	Bovini:	CH/Irlanda/Australia*
Salsiccia:	CH	Vitello:	CH
Carpaccio di manzo/Bresaola:	Italia	Maiale:	CH
Prosciutto crudo:	CH	Pesce:	CH/Europa
Salame:	CH/Italia	Agnello	CH/Nuova Zelanda
Salsicce	CH	Pollame:	CH/Brasile/Argentina*
Salsiz:	CH		

*Forse sono stati generati con potenziatori di prestazioni non ormonali come gli antibiotici.

Il fornitore del formaggio è il caseificio agricolo Pungel a Bergell Grigioni / famiglia Pedroni.

Il fornitore di formaggio per la nostra fonduta è il Sennerei (caseificio) di Pontresina Grigioni.

✓ piatti vegetariani

Speriamo che il vostro pasto sia stato di vostro gradimento. Se non siete soddisfatti di qualcosa, fatecelo sapere in modo da poter migliorare.

Saremo lieti di ricevere un feedback positivo su TripAdvisor e speriamo la vostra prossima visita. A presto!

La Stalla

Unsere Servicemitarbeiterinnen und –mitarbeiter stehen Ihnen für Auskünfte über Allergene und laktose- oder glutenfreie Gerichte gerne zur Verfügung.

Our service staff will be happy to provide you with information on allergens and lactose ore gluten free dishes.

Notre personnel de service se fera un Plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les plats sans lactose ou gluten.

Il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirvi informazioni su allergeni e piatti senza lattosio o senza glutine.