

La Stallà

2. Le Zuppe

- die Suppen
- the soups
- les soupes

4. Le Insalate

- die Salate
- the salads
- les salades

6. Gli Antipasti

- die Vorspeisen
- the appetizers
- les hors d'œuvres

8. Il Tartufo

- der Trüffel
- the truffle
- la truffe

10. I Primi

- die Teigwaren
- the pasta
- les pâtes

12. La Tradizione

- die Tradizion
- the tradition
- la tradition

14. I Secondi

- Hauptgänge
- the main courses
- les plats principaux

16. Le Fondue

18. Le Pizze

24. Le Bevande

- die Getränke
- the drinks
- les boissons

26. Denominazione di origine

- Herkunftsbezeichnung
- designation of origin
- indication d'origine



A photograph of a bowl of yellow soup, likely lentil soup, garnished with a fresh parsley leaf. The soup is served in a white bowl on a rustic wooden surface. In the background, there is a small white bowl containing chopped green herbs and a scattering of small, round, golden-brown nuts or seeds. A silver spoon rests on the wooden surface behind the main bowl. The overall scene is warm and inviting, suggesting a comforting meal.

Le Zuppe

Tomatencremesuppe

CHF 13.50

-  crema di pomodoro
-  tomato soup cream
-  veluté de tomate

Bündner Gerstensuppe

CHF 14.50

MIT BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE BRUNOISE UND RAHM

-  zuppa d'orzo grigionese con carne secca grigionese, verdure e panna
-  grisons barley soup with dried meat, vegetable brunoise and cream
-  soupe à l'orge des Grisons avec viande séchée, brunoise de légumes et crème

Minestrone

CHF 14.00

KLARE SUPPE MIT GEMÜSE UND HÜLSENFRÜCHTEN

-  minestra in brodo con verdure e legumi
-  broth soup with vegetables and legumes
-  bouillon de soupe aux légumes et légumineuses

A close-up photograph of a fresh salad. It features several thin, round slices of green cucumbers, bright red cherry tomatoes, and a bunch of fresh green parsley. A dynamic splash of clear water is captured mid-air, falling over the vegetables and creating numerous small droplets and bubbles. The background is a soft, out-of-focus grey.

Le Insalate

Fitnesssteller

BUNTSALAT MIT MARINIERTEM LACHS

CHF 21.50

-  insalatona mista con salmone marinato
-  fancy salad with marinated salmon
-  salade mêlée avec saumon mariné

BUNTSALAT MIT POULETBRUST STREIFEN

CHF 19.50

-  insalatona mista con striscie di petto di pollo
-  fancy salad with chicken breast strip
-  salade mêlée avec bande de poitrine de poulet

Burrata

CHF 21.00

AUF RUCOLABETT MIT MARINIERTEN DATTELTOMATEN

-  servita con rucola e pomodori datterini marinati
-  on rocket salad with marinated dates tomatoes
-  sur salade de roquette avec tomates dattes marinées

Crevettencocktail

CHF 18.50

-  cocktail di gamberi
-  shrimp cocktail
-  cocktail de crevettes

La Stalla Salat

CHF 17.00

NÜSSLISALAT MIT PINIENKERNEN, KNUSPRIGEM SPECK & CROUTONS

-  insalata valeriana con pinoli, pancetta croccante e crostini
-  corn salad with pine nuts, crispy bacon and croutons
-  salade de rampon avec pignons de pin, bacon croustillant est croûtons



Gli Antipasti

Bruschetta

MIT TOMATENWÜRFELN, KNOBLAUCH & BASILIKUM

CHF 13.50

-  con dadini di pomodoro, aglio & basilico
-  with tomato cubes, garlic & basil
-  avec cubes de tomates, ail & basilic

MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

CHF 8.50

-  con aglio e olio d'oliva
-  with garlic and olive oil
-  avec ail et huile d'olive

La Stalla Plättli

klein CHF 19.00

BÜNDNERFLEISCH, BÜNDNER ROHSCHINKEN, SALSIZ, SPECK, BIRNENBROT UND BERGKÄSE

gross CHF 33.00

-  affettati misti grigionesi con pane alle pere e formaggio dell'Engadina
-  mixed Graubünden cold cuts with pear bread and Engadine cheese
-  charcuterie de Grisons mixte avec pain aux poires et fromage de l'Engadin

Alpen Plättli

klein CHF 17.50

FRISCHE SALAMI, TIROLER SPECK, VELTLINER SLINZEGA UND ZIEGENKÄSE

gross CHF 31.00

-  salamino fresco, speck tirolese, slinzega valtellinese e caprino
-  fresh salami, tyrolean speck, Valtellina slinzega and goat cheese
-  salami frais, speck tyrolien, Valtellina slinzega et fromage de chèvre

Rindfleisch-Tartar (80 gr)

CHF 23.00

-  tartar di manzo
-  beef tartar
-  tartare de boeuf

Weinbergsschnecken

AN HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

6 stück CHF 18.00

12 stück CHF 29.00

-  lumache con burro alle erbe casalingo
-  vineyard snails with homemade herb butter
-  escargots de vigne avec du beurre aux herbes maison



Il Tartufo

La nostra Tartar

CHF 32.00

RINDFLEISCH TARTAR (80 GR) MIT TRÜFFEL, LEMONGRASS UND JACK DANIEL'S

-  tartar di manzo con tartufo, citronella e Jack Daniel's
-  beef tartar with truffle, lemongrass and Jack Daniel's
-  tartare de boeuf à la truffe, citronnelle et Jack Daniel's

Pappardelle

CHF 34.00

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

-  pappardelle al tartufo nero
-  noodles with black truffle
-  nouilles avec truffe noire

Trüffelpizza "La Stalla"

CHF 32.50

TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, KNUSPRIGEM SPECK, NÜSSLISALAT, SCHWARZE TRÜFFELFLOCKEN

-  pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta croccante, valeriana, scaglie di tartufo nero
-  tomato, mozzarella, cépes, crispy bacon, corn salad, black truffle flakes
-  tomate, mozzarella, cépes, bacon croustillant, salade de rampon, flocons de truffe noire

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)

CHF 41.00

SPEZIAL-KÄSEMISCHUNG MIT TRÜFFEL UND CHAMPAGNER

-  misto speciale di formaggi con tartufo e champagne
-  special cheese mixture with truffle and champagne
-  mélange spécial de fromage avec truffe et champagne



I Primi

Spaghetti alla Valtellina

CHF 25.00

MIT BRESAOLA, RUCOLASALAT, RAHM, PARMESAN UND TOMATENSAUCE

-  con bresaola, rucola, panna, parmigiano e salsa di pomodoro
-  with bresaola, rocket salad, cream, parmesan and tomato sauce
-  avec bresaola, salade de roquette, crème, parmesan et sauce tomate

Spaghetti Carbonara

CHF 23.50

MIT EI, PARMESAN, PFEFFER UND KNUSPRIGEM SPECK

-  con uova, parmigiano reggiano, pepe e pancetta croccante
-  with egg, parmesan, pepper and crispy bacon
-  avec œuf, parmesan, poivre et bacon croustillant

Spaghetti alle Vongole

CHF 27.50

MIT VENUSMUSCHELN, BOTTARGA UND LIMETTENDUFT

-  con vongole, bottarga e profumo di lime
-  with clams, bottarga, and lime scent
-  avec palourdes, bottargue et parfum de citron vert

Gnocchi

CHF 28.00

MIT JAKOBSMUSCHELN UND STEINPILZEN

-  con capasante e porcini
-  with scallops and cèpes
-  aux coquilles Saint-Jacques et cèpes



A rustic wooden table setting featuring a baked potato dish, a glass of milk, a plate of meat and mushrooms, and a bag of potatoes. The text "La tradizione" is overlaid in a white script font.

La tradizione

Pizzoccheri della Valtellina

CHF 25.00

BUCHWEIZENNUDELN, KARTOFFELWÜRFEL, WIRSING, MANGOLD, CASERA-KÄSE UND SALBEIBUTTER

-  pasta di grano saraceno, patate, verza, coste, formaggio Casera e burro alla salvia
-  buckwheat noodles, potatoes, savoy cabbage, Casera cheese and salvia butter
-  nouilles de sarrasin, pommes de terre, chou de Savoie, fromage Casera et beurre de sauge

Capuns

CHF 27.00

MANGOLDBLATT GEFÜLLT MIT SPÄTZLETEIG UND BÜNDNERFLEISCH, MIT RAHM UND KÄSE ÜBERBACKEN

-  foglia di bietola con ripieno di pasta spätzli e carne secca dei Grigioni gratinato con formaggio e crema
-  spätzle dough with dried meat in a mangold wrap, cream and gratinated with cheese
-  pâte à spätzle avec viande séchée dans une enveloppe de bette, crème et gratinée au fromage

Rösti

MIT SCHINKEN, TOMATEN UND KÄSE ÜBERBACKEN 

CHF 26.00

-  con prosciutto, pomodoro e formaggio gratinato
-  with ham, tomatoes and cheese gratinated
-  avec jambon, tomates et fromage gratiné

MIT GEDÄMPFTEM GEMÜSE  

CHF 22.50

-  con verdure cotte a bassa temperatura
-  with steamed vegetables
-  avec légumes à vapeur

ZÜRCHER ART MIT KALBSGESCHNETZELTEM UND PILZEN

CHF 38.50

-  alla zurighese con sminuzzato di vitello e funghi
-  Zurich style with chopped veal and mushrooms
-  Zurchoise avec veau haché et champignons



I Secondi

Beilagen



CONTORNI



SIDE DISHES



PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

frische Pappardelle

pappardelle fresche
fresh pappardelle
pappardelle fraîche

Bratkartoffeln mit Thymian

patate saltate al timo
roast potatoes with thyme
pommes de terre sautées au thym

Pommes frites

patatine fritte
french fries
pommes frites

gemischter Salat

insalata mista
mixed salad
salade composée

gedämpftes Gemüse

verdure cotte a bassa temperatura
steamed vegetables
légumes à vapeur

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeersauce

CHF 35.00

-  petto d'anatra arrosto con salsa ai mirtilli rossi
-  roasted duck breast with cranberry sauce
-  magret de canard rôti avec sauce aux airelles rouge

Black Angus Rindsfilet

CHF 52.00

MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE

-  filetto di Black Angus al pepe verde
-  Black Angus fillet with green pepper sauce
-  filet de boeuf Black Angus sauce au poivre vert

Tagliata vom Hirsch

CHF 39.00

MIT RUCOLA UND PARMESAN

-  tagliata di cervo con rucola e grana
-  deer tagliata with rocket salad and parmesan
-  Tagliata de cerf avec roquette et parmesan

Wienerschnitzel (160 gr) mit Preiselbeerkonfitüre

CHF 41.00

-  cotoletta di vitello alla viennese con confettura di mirtilli rossi
-  Wienerschnitzel with cranberry jam
-  escalope viennoise avec confiture de airelles rouge

Dorschfilet

CHF 38.00

MIT SOJASAUCE AUF EINEM KARTOFFELCREMEBETT

-  filetto di merluzzo alla soia su letto di crema di patate
-  cod fillet with soy on a bed of potato cream
-  filet de morue au soja sur lit de crème de pommes de terre

...alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Beilage ihrer Wahl serviert

tutti i nostri secondi vengono serviti con un contorno a scelta

all our main courses are served with a side dish of your choice

tous nos plats principaux sont accompagnés d'un accompagnement de votre choix

A close-up photograph of a black ceramic bowl filled with a thick, creamy, yellow-orange Swiss fondue. Two metal skewers are lifting pieces of bread from the bowl, with the melted cheese stretching into long, gooey strands. The bowl is surrounded by numerous golden-brown, cubed pieces of bread, some resting on a rustic wooden surface. The background is softly blurred, showing more bread and a hint of a wooden table.

La Fondue

Moitié-Moitié Käsefondue (280 gr pro Person)

CHF 35.00

35% LE GRUYÈRE AOP, 35% VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

-  misto di formaggi Moitié-Moitié
-  Moitié-Moitié cheese mixture
-  Moitié-Moitié mélange de fromage

Fondue St. Moritz (280 gr pro Person)

CHF 37.00

MOITIÉ-MOITIÉ KÄSEMISCHUNG MIT KRÄUTERN, SPECK UND BÜNDNERFLEISCH STREIFEN

-  misto di formaggi Moitié-Moitié con strisce di bresaola, speck ed erbette
-  Moitié-Moitié cheese mixture with bacon and air-dried meat strips
-  Moitié-Moitié mélange de fromage avec lanières de bacon et de viande des Grisons

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)

CHF 41.00

SPEZIELLE-KÄSEMISCHUNG MIT TRÜFFEL UND CHAMPAGNER

-  misto speciale di formaggi con tartufo e champagne
-  special cheese mixture with truffle and champagne
-  mélange spécial de fromage avec truffe et champagne

...als Beilage servieren wir Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und Birnen

CHF 5.00

come contorno vengono servite patate raclette, cipolline, cetriolini sott'aceto e pere

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



A rustic wooden surface with a pizza, cherry tomatoes, and herbs. The pizza is topped with tomato sauce, melted cheese, pepperoni, mushrooms, black olives, and fresh basil. It is surrounded by several cherry tomatoes and sprigs of fresh herbs like arugula and rosemary.

Le Pizze

Margherita ^{CHF} 13.50

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, origano
-  tomatoes, mozzarella, oregano
-  tomatoes, mozzarella, origan

Regina ^{CHF} 21.00

TOMATEN, BÜFFELOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

-  pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
-  tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
-  tomatoes, mozzarella di bufala, tomatoes cerises, basilic

Marinara ^{CHF} 13.00

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

-  pomodoro, aglio, origano
-  tomatoes, garlic, oregano
-  tomatoes, ail, origan

Napoli ^{CHF} 15.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
-  tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano
-  tomatoes, mozzarella, anchois, origan

Siciliana ^{CHF} 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OLIVEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
-  tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano
-  tomatoes, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

Bufalina ^{CHF} 22.00

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

-  mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto crudo
-  mozzarella, buffalo mozzarella, raw ham
-  mozzarella, mozzarella di bufala, jambon cru

Tirolese ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZ., TIROLER SPECK, WIENERLI, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, speck, wüstel, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, tyrolean speck, sausage, onion
-  tomatoes, mozzarella, speck tyrolien, saucisse, oignon

Hütte ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, NÜSSE, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, speck, noci, gorgonzola
-  tomatoes, mozzarella, tyrolean speck, nuts, gorgonzola
-  tomatoes, mozzarella, speck tyrolien, noix, gorgonzola

Primavera ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANA PADANO

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
-  tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, grana
-  tomatoes, mozzarella, jambon cru, roquette, grana

Scoglio ^{CHF} 29.50

TOMATEN, MOZZARELLA, MUSCHELN, TINTENFISCH, GARNELEN

-  pomodoro, mozz., cozze, vongole, calamari, gamberoni
-  tomatoes, mozz., garlic, mussels, squid, shrimps
-  tomatoes, mozz., ail, moules, calamars, crevettes

Prosciutto ^{CHF} 17.00

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
-  tomatoes, mozzarella, ham
-  tomatoes, mozzarella, jambon

Prosciutto e funghi ^{CHF} 18.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
-  tomatoes, mozzarella, ham, champignons
-  tomatoes, mozzarella, jambon, champignons

Quattro stagioni ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN, PEPERONI

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive, peperoni
-  tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, peppers
-  tomatoes, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, poivrons

Capricciosa ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, SARDELLEN, PEPERONI, KAPERN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, peperoni, capperi
-  tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies, peppers, capers
-  tomatoes, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois, poivrons, câpres

Calzone Liscio ^{CHF} 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto
-  tomatoes, mozzarella, ham (closed)
-  tomatoes, mozzarella, jambon (fermée)

Calzone Speciale ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo
-  tomatoes, mozzarella, ham, egg (closed)
-  tomatoes, mozzarella, jambon, œuf (fermée)

Calzone Farcito ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi
-  tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms (closed)
-  tomatoes, mozzarella, jambon, artichauts, champignons (fermée)

Pugliese ^{CHF} 14.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, cipolla, origano
-  tomatoes, mozzarella, onion, oregano
-  tomatoes, mozzarella, oignon, origan

Tonno e cipolla ^{CHF} 18.00

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, tuna fish, onion
-  tomatoes, mozzarella, thon, oignon

Vegetariana ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

-  pomodoro, mozzarella, verdure miste
-  tomatoes, mozzarella, mixed vegetables
-  tomates, mozzarella, légumes mélangés

Popeye ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, PARMESAN, EI

-  pomodoro, mozzarella, spinaci, grana padano, uovo
-  tomatoes, mozzarella, spinach, grana padano, egg
-  tomates, mozzarella, épinard, grana padano, œuf

Caprese ^{CHF} 17.00

MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM SOßE

-  mozzarella, pomodoro fresco, salsa al basilico
-  mozzarella, fresh tomatoes, basil sauce
-  mozzarella, tomates frais, sauce au basilic

Parmigiana ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, PARMESAN

-  pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
-  tomatoes, mozzarella, eggplant, grana
-  tomates, mozzarella, aubergine, grana

Quattro formaggi ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

-  pomodoro, mozzarella, formaggi misti
-  tomatoes, mozzarella, mixed cheeses
-  tomates, mozzarella, fromages mélangés

Diavola ^{CHF} 18.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

-  pomodoro, mozzarella, salaminio piccante
-  tomatoes, mozzarella, spicy salami
-  tomates, mozzarella, salami relevé

Diavolessa ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZ., SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
-  tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola
-  tomates, mozzarella, salami relevé, gorgonzola

Salame ^{CHF} 18.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

-  pomodoro, mozzarella, salame
-  tomatoes, mozzarella, salami
-  tomates, mozzarella, salami

Pedretti ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
-  tomatoes, mozzarella, raw ham
-  tomates, mozzarella, jambon cru

Ape Maia ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, MAIS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, mais, olive
-  tomatoes, mozzarella, ham, corn, olives
-  tomates, mozzarella, jambon, maïs, olives

New Arte ^{CHF} 27.50

MOZZARELLA, CREVETTES, MARINIERTER LACHS,
KIRSCHTOMATEN, RUCOLA

-  mozzarella, gamberetti, salmone marinato, pomodorini, rucola
-  mozzarella, shrimps, marinated salmon, cherry tomatoes, rocket salad
-  mozzarella, crevettes, saumon mariné, tomates cerises, roquette

Stroganoff ^{CHF} 33.00

TOMATEN, MOZZARELLA, RINDFLEISCH, CHAMPIGNONS,
PEPERONI, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozz., filetto di manzo, funghi, peperoni, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, beef, mushrooms, peppers, onion
-  tomates, mozzarella, bœuf, champignons, poivrons, oignon

Rustica ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA, STEINPILZE, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, salsiccia sausage, ceps, onion
-  tomates, mozzarella, saucisse, cèpes, oignon

Boscaiola ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, STEINPILZE, VOLLRAHM

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, panna
-  tomatoes, mozzarella, ham, ceps, cream
-  tomates, mozzarella, jambon, cèpes, crème

Bismarck ^{CHF} 18.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo
-  tomatoes, mozzarella, ham, egg
-  tomates, mozzarella, jambon, œuf

Trüffelpizza "La Stalla" ^{CHF} 32.50

TOMATEN, MOZZARELLA, STEINPILZE, KNUSPRIGER SPECK,
NÜSSLISALAT, SCHWARZE TRÜFFELFLOCKEN

-  pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta croccante, valeriana, scaglie di tartufo nero
-  tomato, mozzarella, ceps, crispy bacon, corn salad, black truffle flakes
-  tomate, mozzarella, cèpes, bacon croustillant, salade de rampon, flocons de truffe noire

Delizia ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola
-  tomatoes, mozzarella, ham, gorgonzola
-  tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola

Breakfast ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI

-  pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo
-  tomatoes, mozzarella, bacon, egg
-  tomates, mozzarella, bacon, œuf

Hawaii ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, curry
-  tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry
-  tomates, mozzarella, jambon, ananas, curry

Luigi ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, TALEGGIO, SPECK

-  pomodoro, mozzarella, taleggio, pancetta
-  tomatoes, mozzarella, taleggio, bacon
-  tomates, mozzarella, taleggio, bacon

Valtellinese CHF 25.00

TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, STEINPILZE, PARMESAN

-  pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, grana
-  tomatoes, mozzarella, air dried beef, ceps, grana
-  tomates, mozzarella, bresaola, cèpes, grana

Segantini CHF 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, KARTOFFELN, ZWIEBELN, TALEGGIO

-  pomodoro, mozzarella, patate, cipolla, taleggio
-  tomatoes, mozzarella, potatoes, onion, taleggio
-  tomates, mozzarella, pommes de terre, oignon, taleggio

Giacometti CHF 25.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, BÜNDNERFLEISCH, ZIEGENKÄSE

-  pomodoro, mozz., carciofi, carne secca grigionese, caprino
-  tomatoes, mozz., artichokes, dried meat, goat cheese
-  tomates, mozz., artichauts, viande des Grisons, fromage de chèvre

Gustosa CHF 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, MASCARPONE

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone
-  tomatoes, mozzarella, raw ham, mascarpone
-  tomates, mozzarella, jambon cru, mascarpone

Fonzie CHF 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, WIENERLI, POMMES FRITES

-  pomodoro, mozzarella, wüstel, patatine fritte
-  tomatoes, mozzarella, sausage, french fries
-  tomates, mozzarella, saucisse, pommes frites

Grigionese CHF 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, SALSIZ, CHAMPIGNONS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive
-  tomatoes, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives
-  tomates, mozzarella, bacon, salsiz, champignons, olives

Baby Pizza

- CHF 2.00

Pizza auf 2 Tellern (Service) – su 2 piatti – on 2 plates – sur 2 plats

CHF 3.00

Extra:

ZUTAT – ingrediente – ingredient – ingrédient

CHF 3.00

ROHSCHINKEN, BRESAOLA, CREVETTES, MASCARPONE, POMMES FRITES, RUCOLA

CHF 5.00

-  prosciutto crudo, bresaola, gamberetti, mascarpone, patatine fritte, rucola
-  raw ham, bresaola, shrimps, mascarpone, french fries, rocket salad
-  jambon cru, bresaola, crevettes, mascarpone, pommes frites, roquette

BÜFFELMOZZARELLA – mozzarella di bufala – buffalo mozzarella – mozzarella di bufala

CHF 6.00

SCHWARZE TRÜFFELFLOCKEN – scaglie di tartufo nero – black truffle flakes – flocons de truffe noire

CHF 9.00



Bier



2 dl	Calanda Edelbräu	CHF 4.00
3 dl	Calanda Edelbräu	CHF 5.00
5 dl	Calanda Edelbräu	CHF 7.50
3 dl	Panaché	CHF 5.00
5 dl	Panaché	CHF 7.50
3,3 dl	Calanda Senza	CHF 6.00
3,2 dl	Bernina Bier	CHF 7.50
3,2 dl	Bellavista Bier (Weiss)	CHF 8.00
3,2 dl	Palü Bier (Amber)	CHF 8.00
3,2 dl	Black Boval	CHF 8.00

Wasser



3,5 dl	Allegra	CHF 5.00
5 dl	Allegra	CHF 6.00
1 L	Allegra	CHF 9.50
3 dl	Valser 	CHF 4.00
5 dl	Valser 	CHF 5.00
1 L	Valser 	CHF 9.00
1 L	Leitungswasser (Service)	CHF 5.00
acqua del rubinetto - tap water - eau du robinet		

Soft Drinks

3 dl	Coca-Cola	CHF 5.00
3 dl	Coca-Cola Zero	CHF 5.00
3 dl	Rivella rot	CHF 5.00
3 dl	Rivella blau	CHF 5.00
2,5 dl	Orangina	CHF 5.00
3 dl	Shorley	CHF 5.00
3 dl	Apfelsaft	CHF 5.00
2 dl	Bitter Lemon	CHF 5.00
2 dl	Ginger Ale	CHF 5.00
2 dl	Schweppes Tonic	CHF 5.00
2,5 dl	Red Bull	CHF 5.00

SUCCHI
JUICES
JUS

Michel Säfte

2 dl	Orangensaft	CHF 5.50
2 dl	Ananassaft	CHF 5.50
2 dl	Cranberrysaft	CHF 5.50
2 dl	Pfirsichsaft	CHF 5.50
2 dl	Tomatensaft	CHF 5.50
2 dl	Bodyguard	CHF 5.50



Herkunftsbezeichnung

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
DESIGNATION OF ORIGIN
INDICATION D'ORIGINE

Schinken

 prosciutto cotto
 ham
 jambon



IT

Speck

 pancetta, speck
 bacon, tyrolean speck
 bacon, speck tyrolien



CH / IT

Bresaola



IT

Rohschinken

 prosciutto crudo
 raw ham
 jambon cru



CH / IT

Salami

 salame



IT

Salsiccia



IT

Salsiz



CH

Bündnerfleisch

 carne secca grigionese
 Graubünden dried meat
 viande séchée de Grisons



CH

Rind

 manzo
 beef
 boef



CH / IRL

Kalb

 vitello
 calf
 veau



CH

Fisch

 pesce
 fish
 poisson



CN / VN / EU

Hirsch

 cervo
 deer
 cerf



CH / NZL

Geflügel*

 pollame
 poultry
 volaille



CH / EU

Schnecken

 lumache
 snails
 escargots



FR

 **Vegetarisch** - vegetariano - vegetarian - végétariens



Gluten-frei - senza glutine - gluten free - sans gluten

*Produkte mit Poulet kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Back to Basic

Unser Fokus liegt auf dem Genuss des Geschmacks, dazu werden die Prinzipien einer gesunden Ernährung berücksichtigt.

Wir haben für Sie sorgfältig natürlich hergestellte Lebensmittel aus der Schweiz und Italien ausgewählt.

 Tutto il piacere del gusto e la sicurezza di cibi sani, genuini e naturali.

Per questo usiamo prevalentemente solo materie prime biologiche di origine svizzera e italiana.

 All the pleasure of taste and the safety of healthy, genuine and natural foods.

This is why we mainly use only organic raw materials of Swiss and Italian origin.

 Tout le plaisir du goût et la sécurité d'aliments sains, authentiques et naturels.

C'est pourquoi nous n'utilisons principalement que des matières premières biologiques d'origine suisse et italienne.

Unsere Produkte sind:

 i nostri prodotti sono:

 our products are:

 nos produits sont:

ohne Antibiotika



 senza antibiotici
 without antibiotics
 sans antibiotiques

ohne künstliche Aromen



 senza aromi artificiali
 without artificial flavors
 sans arômes artificiels

ohne künstliche Farbstoffe



 senza coloranti artificiali
 without artificial dyes
 sans colorants artificiels

ohne gesättigte oder Transfette



 senza grassi saturi o trans
 without saturated or trans fats
 sans gras saturés ou trans

GVO frei



 senza OGM
 GMO free
 sans OGM

ohne modifizierte Stärke



 senza amido modificato
 without modified starch
 sans amidon modifié

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über alle Allergene in unseren Gerichten

-  Il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni sugli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti
-  Our service staff will be happy to provide you with all the information on any allergens present in our dishes
-  Notre personnel de service se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations sur les allergènes présents dans nos plats

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7.7 % MWST. - ALL RATES INCLUDE 7.7 % VAT

TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA AL 7.7 % - TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA DE 7.7 %

