

La Stalla

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 soup, likely lentil soup, garnished with a sprig of fresh parsley. The soup is served in a white bowl and is topped with small pieces of potato and a piece of bacon. In the background, there is a small white bowl containing chopped green herbs and a scattering of lentils on a rustic wooden surface. A silver spoon is placed on the wooden surface behind the bowl. The text "Le Zuppe" is written in a large, white, cursive font across the bottom of the image.

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



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

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

CHF 13.50

MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL

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

CHF 8.50

La Stalla Plättli

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

-  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

klein CHF 19.00

gross CHF 33.00

Alpen Plättli

FRISCHE SALAMI, TIROLER SPECK, VELTLINER SLINZEGA UND ZIEGENKÄSE

-  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

klein CHF 17.50

gross CHF 31.00

Rindfleisch-Tartar (80 gr)

-  tartar di manzo
-  beef tartar
-  tartare de boeuf

CHF 23.00

Weinbergsschnecken

AN HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

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

6 stück CHF 18.00

12 stück CHF 29.00



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





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



Zurichoise 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, yellow Swiss fondue. Two metal forks are lifting pieces of bread from the bowl, with the melted cheese stretching into long, gooey strands. The bowl is surrounded by a rustic wooden surface and several pieces of cubed bread. In the background, a woven basket is filled with more bread cubes.

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 patatine 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





Le Pizze

Margherita ^{CHF} 13.50

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

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

Regina ^{CHF} 21.00

TOMATEN, BÜFFELOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

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

Marinara ^{CHF} 13.00

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

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

Napoli ^{CHF} 15.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
-  tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano
-  tomates, 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
-  tomates, 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, würstel, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, tyrolean speck, sausage, onion
-  tomates, 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
-  tomates, 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
-  tomates, 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
-  tomates, mozz., ail, moules, calamars, crevettes

Prosciutto ^{CHF} 17.00

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

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

Prosciutto e funghi ^{CHF} 18.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
-  tomatoes, mozzarella, ham, champignons
-  tomates, 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
-  tomates, 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
-  tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois, poivrons, câpres

Calzone Liscio ^{CHF} 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

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

Calzone Speciale ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo
-  tomatoes, mozzarella, ham, egg (closed)
-  tomates, 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)
-  tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons (fermée)

Pugliese ^{CHF} 14.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, OREGANO

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

Tonno e cipolla ^{CHF} 18.00

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
-  tomatoes, mozzarella, tuna fish, onion
-  tomates, 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

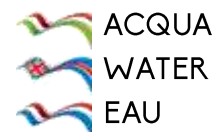
^{CHF} 9.00

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

Speck



 pancetta, speck
 bacon, tyrolean speck
 bacon, speck tyrolien

Bresaola



Rohschinken



 prosciutto crudo
 raw ham
 jambon cru

Salami



 salame

Salsiccia



Salsiz



Bündnerfleisch



 carne secca grigionese
 Graubünden dried meat
 viande séchée de Grisons

Rind



 manzo
 beef
 boef

Kalb



 vitello
 calf
 veau

Fisch



 pesce
 fish
 poisson

Hirsch



 cervo
 deer
 cerf

Geflügel*



 pollame
 poultry
 volaille

Schnecken



 lumache
 snails
 escargots

 **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 COMPRENSIVI DI IVA AL 7.7 % - TOUS LES PRIX INCLUENTS LA TVA DE 7.7 %

