

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








Le Zuppe




Lauch-Kartoffel-Suppe

CHF 14.00

-  zuppa di porri e patate
-  leek and potato soup
-  soupe aux poireaux et aux pommes de terre

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 23.00

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

BUNTSALAT MIT POULETBRUST STREIFEN




CHF 21.00

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

Mediterraner Salat

CHF 16.50




GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH UND SCHWARZEN OLIVEN

-  insalata mista con tonno e olive nere
-  mixed salad with tuna and black olives
-  salade mêlée avec thon et olives noires

La Stalla Salat

CHF 18.50

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

Burrata

CHF 23.50




MIT SÜDTIROLER SPECK, HONIG UND NÜSSEN

-  con speck tirolese, miele e noci
-  with South Tyrol speck, honey and walnuts
-  avec speck du Sud-Tyrol, miel et noix

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 9.50




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

La Stalla Plättli

klein CHF 21.00

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

gross CHF 34.00




-  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 19.00




FRISCHE SALAMI, TIROLER SPECK, VELTLINER SLINZEGA UND ZIEGENKÄSE

gross CHF 32.00

-  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

6 stück CHF 18.00

AN HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

12 stück CHF 31.00

-  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 34.50




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 36.50




MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

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

Trüffelpizza "La Stalla"

CHF 35.00




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
-  tomato, mozzarella, cépes, bacon croustillant, salade de rampon, flocons de truffe noire

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)

CHF 43.50

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


Ravioli di magro

CHF 27.00

MIT BRESAOLA, RAHM, PARMESAN UND TOMATEN

 con Bresaola, panna, parmigiano e pomodoro


 with bresaola, cream, parmesan and tomato


 avec bresaola, crème, parmesan et tomate


Spaghetti Carbonara

CHF 25.50

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


Penne

CHF 29.50

MIT CREVETTEN UND ZITRONENAROMA

 con gamberetti al profumo di limone


 with shrimps and lemon scent


 avec crevettes et parfum de citron

Gnocchi La Stalla

CHF 29.50

MIT STEINPILZEN, SPECK, RAHM UND TOMATEN

 con funghi porcini, pancetta, panna e pomodoro

 with porcini mushrooms, bacon, cream and tomato

 avec cèpes, lard, crème et tomate






A rustic wooden table setting featuring a baked potato in a metal pan at the top left, a glass pitcher of milk in the top center, a plate of omelette with mushrooms and meat in the bottom right, and a paper bag of potatoes in the bottom left. The text 'La tradizione' is overlaid in a white cursive font across the bottom left and center.

La tradizione

Pizzoccheri della Valtellina

CHF 27.50




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 29.50



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 27.50

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




MIT GEDÄMPFTEM GEMÜSE  

CHF 24.50

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

ZÜRCHER ART MIT KALBSGESCHNETZELTEM UND PILZEN

CHF 41.50

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



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

I Secondi

Gegrillte Lammkoteletts




CHF 38.50

-  costolette di agnello alla griglia
-  grilled lamb ribs
-  côtelettes d'agneau grillées

Black Angus Rindsfilet

CHF 55.50




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 42.50

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 Cherrytomaten und Basilikum




CHF 43.50

-  cotoletta di vitello alla viennese con pomodorini e basilico
-  Wienerschnitzel with cherry tomatoes and basil
-  escalope de veau à la viennoise avec tomates cerises et basilica

Gegrillte Crevetten

CHF 41.00

AUF EINEM BETT AUS RUCOLA

-  gamberoni alla griglia su letto da rucola
-  grilled shrimps on a bed of rocket salad
-  crevettes grillées sur un lit de salade de roquette

...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



La Fondue

Moitié-Moitié Käsefondue (280 gr pro Person)




35% LE GRUYÈRE AOP, 35% VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

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

CHF 37.00

Fondue St. Moritz (280 gr pro Person)




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

CHF 39.00

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)

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

CHF 43.50

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

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

CHF 7.50








Le Pizze




Margherita ^{CHF} 14.50

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

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




Regina ^{CHF} 23.00

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} 14.50

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

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




Napoli ^{CHF} 17.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

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




Siciliana ^{CHF} 19.00

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} 24.50

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




Tirolese ^{CHF} 23.00

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} 25.00

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} 24.50

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} 31.50

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} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

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




Prosciutto e funghi ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

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

Quattro stagioni ^{CHF} 22.50

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} 23.50

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} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

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




Calzone Speciale ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI (GESCHLOSSEN)

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




Calzone Farcito ^{CHF} 21.50

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} 16.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, OREGANO

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




Tonno e cipolla ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

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




Vegetariana ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

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




Popeye ^{CHF} 21.50

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} 19.50

MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM SOBE

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




Parmigiana ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, PARMESAN

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




Quattro formaggi ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

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

Diavola ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

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




Diavolessa ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZ., SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

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




Salame ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

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




Pedretti ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




Ape Maia ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, MAIS, OLIVEN

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


New Arte ^{CHF} 29.00

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} 34.50

TOMATEN, MOZZARELLA, RINDFLEISCH, CHAMPIGNONS,
PEPERONI, ZWIEBELN

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




Rustica ^{CHF} 24.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA, STEINPILZE, ZWIEBELN

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




Boscaiola ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, STEINPILZE, VOLLRAHM

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




Bismarck ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

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




Trüffelpizza "La Stalla" ^{CHF} 34.00

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} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA

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




Breakfast ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI

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




Hawaii ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

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




Luigi ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TALEGGIO, SPECK

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




Valtellinese ^{CHF} 27.50

TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, STEINPILZE, PARMESAN

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




Segantini ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, KARTOFFELN, ZWIEBELN, TALEGGIO

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




Giacometti ^{CHF} 27.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, BÜNDNERFLEISCH, ZIEGENKÄSE

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




Gustosa ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, MASCARPONE

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




Fonzie ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, WIENERLI, POMMES FRITES

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

Grigionese ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, SALSIZ, CHAMPIGNONS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive
-  tomatoes, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives
-  tomatoes, 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} 4.50




Extra:

ZUTAT – ingrediente - ingredient - ingrédient

^{CHF} 4.00

ROHSCHINKEN, BRESAOLA, CREVETTEN, MASCARPONE, POMMES FRITES, RUCOLA

^{CHF} 6.00

-  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} 7.00

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

^{CHF} 10.00




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	Valsèr 	CHF 4.00
5 dl	Valsèr 	CHF 5.00
1 L	Valsèr 	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

Rind

 manzo
 beef
 boef




 CH / IRL

Lachs Frühstück

 salmone colazione
 salmon breakfast
 saumon petit déjeuner

 NO

Speck

 pancetta, speck
 bacon, tyrolean speck
 bacon, speck tyrolien




 CH / IT

Kalb

 vitello
 calf
 veau

 CH

Lachs Salat

 salmone insalate
 salmon salad
 saumon salades

 GB

Bresaola

 IT

Hirsch

 cervo
 deer
 cerf




 CH / NZL

Crevetten

 gamberoni
 shrimps
 crevettes

 VN

Rohschinken

 prosciutto crudo
 raw ham
 jambon cru

 CH / IT

Geflügel*

 pollame
 poultry
 volaille

 CH / EU

Salami

 salame

 IT

Schnecken

 lumache
 snails
 escargots

 FR




Salsiccia

 IT

Salsiz

 CH

Bündnerfleisch

 carne secca grigionese
 Graubünden dried meat
 viande séchée de Grisons

 CH

 **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 INCLUENTS LA TVA DE 7.7 %

