

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 truffles
-  la truffe

10. I Primi

-  die Teigwaren
-  the pasta
-  les pâtes

12. La Tradizione

-  die Tradizion
-  the tradition
-  la tradition

14. I Secondi

-  die Hauptgänge
-  the main courses
-  les plats principaux

16. Le Fondue

18. Le Pizze

24. Le Bevande

-  die Getränke
-  the beverages
-  les boissons

26. Denominazione di origine

-  Herkunftsbezeichnung
-  Designation of origin
-  Indication d'origine



A photograph of a bowl of yellow soup, likely lentil or pea soup, garnished with a fresh parsley leaf and a small piece of meat. The bowl is white and sits on a rustic wooden surface. In the background, there is a small white bowl containing green herbs and a scattering of nuts. A silver spoon is visible behind the main bowl. The text 'Le Zuppe' is overlaid in a white, cursive font at the bottom left.

Le Zuppe

Gulaschsuppe

CHF 15.00

-  Zuppa di goulash
-  Goulash soup
-  Soupe de goulash

Bündner Gerstensuppe

CHF 14.50

MIT BÜNDNERFLEISCH, GEMÜSE BRUNOISE UND RAHM

-  zuppa d' orzo grigionese con carne secca grigionese, verdure e panna
-  Grison's 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 HÜLSEFRÜCHTEN

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

A close-up photograph of a fresh salad. Sliced cucumbers, red cherry tomatoes, and fresh green parsley are visible. A dynamic splash of water is captured mid-air, creating a sense of freshness and movement. The background is a soft, out-of-focus grey.

Le Insalate

Fitnesssteller

CHF 23.00

GEMISCHTER SALAT MIT MARINIERTEM LACHS

-  insalata mista con salmone marinato
-  mixed salad with marinated salmon
-  salade mêlée avec saumon mariné

GEMISCHTER SALAT MIT POULETBRUST STREIFEN

CHF 21.00

-  insalata mista con strisce di petto di pollo
-  mixed salad with chicken breast strip
-  salade mêlée avec bande de poitrine de poulet

Crevettensalat

CHF 25.00

MIT BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTEN CREVETTENSCHWÄNZEN

-  insalata con code di gamberi cotti a bassa temperatura
-  salad with shrimp tails cooked at low temperature
-  salade avec queues de crevettes cuites à basse température

La Stalla Salat

CHF 22.00

SALAT MIT APFEL, NÜSSEN UND BLAUSCHIMMELKÄSE

-  insalata con mela, noci e formaggio erborinato
-  salad with apple, walnuts and blue cheese
-  salade avec pommes, noix et fromage à pâte persillée



Gli Antipasti

Burrata

CHF 24.00

MIT CONFIERTEN CHERRY-TOMATEN UND BASILIKUM-COULIS

-  con pomodorini confit e coulis di basilico
-  with confit cherry tomatoes and basil coulis
-  avec tomates cerises confites et coulis de basilic

Bruschetta

CHF 13.50

MIT TOMATENWÜRFELN, KNOBLAUCH & BASILIKUM

-  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 22.00
gross CHF 34.00

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

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

Rindfleisch-Tartar (100 gr)

CHF 24.00

-  tartare di manzo
-  beef tartar
-  tartare de bœuf

Weinbergsschnecken

6 Stück CHF 18.00
12 Stück CHF 31.00

AN HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

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



Il Tartufo

Pappardelle

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

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

CHF 37.00

Trüffelpizza „La Stalla“

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

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

CHF 35.50

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)

SPEZIAL-KÄSEMISCHUNG MIT TRÜFFEL UND CHAMPAGNER

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

CHF 44.00



I Primi

Spaghetti Carbonara

CHF 26.00

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 della Valtellina

CHF 27.00

MIT TOMATEN, RUCOLA, RAHM UND BRESAOLA

-  con pomodoro, rucola, panna e bresaola
-  with tomatoes, rocket, cream and bresaola
-  avec tomates, roquette, crème et bresaola

Gnocchi del Sorrentino

CHF 27.00

MIT TOMATENSAUCE, BÜFFELMOZZARELLA-CREME UND BASILIKUM

-  con salsa di pomodoro, crema di bufala e basilico
-  with tomato sauce, buffalo mozzarella cream and basil
-  avec sauce tomate, crème de mozzarella di bufala et basilic

Pappardelle

CHF 37.00

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

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



La tradizione

Pizzoccheri della Valtellina

CHF 28.00

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 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 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 28.00

-  con prosciutto, pomodori 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 legumes à vapeur

ZÜRCHER ART MIT KALBSGESCHNETZELTEM UND PILZEN

CHF 42.00

-  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
-  SIDEDISHES
-  PLAT D' ACCOMPAGNEMENT

frische Pappardelle

pappardelle fresche
fresh pappardelle noodles
pappardelle nouille fraîches

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 mée

gedämpftes Gemüse

verdure cotte a bassa temperatura
steamed vegetables
légumes à vapeur

Gegrillte Lammkoteletts

CHF 39.00

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

Black Angus Rindsfilet

CHF 56.00

MIT GRÜNER PFEFFERSAUCE

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

Black Angus Hamburger

CHF 35.00

MIT SALAT, TOMATE, SAUCE UND POMMES FRITES

-  hamburger di Black Angus con insalata, pomodoro, salsa e patatine
-  Black Angus hamburger with lettuce, tomato, sauce and fries
-  hamburger de bœuf Black Angus avec salade, tomate, sauce et pommes frites

Wienerschnitzel (180 gr)

CHF 44.50

MIT CHERRYTOMATEN

-  cotoletta di vitello alla viennese con pomodorini
-  Vienna-style veal cutlet with cherry tomatoes
-  escalope de veau à la viennoise avec tomates cerises

...alle unsere Hauptgerichte (ausser dem Hamburger) werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Tutti i nostri secondi (tranne l' hamburger) vengono serviti con un contorno a scelta.

All our main courses (except the hamburger) are served with a side dish of your choice.

Tous nos plats principaux (sauf le hamburger) sont accompagnés d' un accompagnement de votre choix.



La Fondue

Moitié-Moitié Käsefondue (280 gr pro Person)



CHF 38.00

35% LE GRUYÈRE AOP, 35% VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

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

Fondue St. Moritz (280 gr pro Person)



CHF 40.00

MOITIÉ-MOITIÉ KÄSEMISCHUNG MIT KRÄUTERN, SPECK UND BÜNDNERFLEISCH STREIFEN

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

Trüffel-Champagner Käsefondue (280 gr pro Person)



CHF 45.00

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 7.50

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 terres de raclette, oignons argentés, cornichons et poires.

Auf Wunsch offerieren wir Ihnen ein Schweizer Kirsch Shötli zum Fondue.

-  *Su richiesta, vi offriamo uno shot di kirsch svizzera per la fonduta.*
-  *On request, we offer you a shot of Swiss Kirsch with the fondue.*
-  *Sur demande, nous vous offrons un shot de kirsch suisse avec la fondue.*



Le Pizze

Margherita ^{CHF} 15.00

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, origano
-  tomato, mozzarella, oregano
-  tomate, mozzarella, origan

Regina ^{CHF} 23.50

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

-  pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
-  tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
-  tomate, mozzarella di bufala, tomates cerise, basilic

Marinara ^{CHF} 15.00

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

-  pomodoro, aglio, origano
-  tomato, garlic, oregano
-  tomate, ail, origan

Napoli ^{CHF} 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
-  tomato, mozzarella, anchovies, oregano
-  tomate, mozzarella, anchois, origan

Siciliana ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OLIVEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
-  tomato, mozzarella, anchovies, capres, olives, oregano
-  tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

Bufalina ^{CHF} 25.00

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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

Tirolese ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, WIENERLI, ZWIEBELN

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

Hütte ^{CHF} 25.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, NÜSSE, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, speck, noci, gorgonzola
-  tomato, mozzarella, tyrolean speck, nuts, gorgonzola
-  tomate, mozzarella, speck tyrolien, noix, gorgonzola

Primavera ^{CHF} 25.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANADA PADANO

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

Scoglio ^{CHF} 32.00

TOMATEN, MOZZARELLA, MUSCHELN, TINTENFISCH, CREVETTES

-  pomodoro, mozzarella, cozze, calamari, gamberoni
-  tomato, mozzarella, mussels, squid, shrimps
-  tomate, mozzarella, moules, calamas, crevettes

Prosciutto ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
-  tomato, mozzarella, ham
-  tomate, mozzarella, jambon

Prosciutto e funghi ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
-  tomato, mozzarella, ham, champignons
-  tomate, mozzarella, jambon, champignons

Quattro stagioni ^{CHF} 23.00

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

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

Capricciosa ^{CHF} 24.00

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

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

Calzone Liscio ^{CHF} 19.50

MOZZARELLA, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto
-  tomato, mozzarella, ham (closed)
-  tomate, mozzarella, jambon (fermée)

Calzone Speciale ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI (GESCHLOSSEN)

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

Calzone Farcito ^{CHF} 22.00

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

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

Pugliese ^{CHF} 17.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ZWIEBELN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, cipolla, origano
-  tomato, mozzarella, onion, oregano
-  tomate, mozzarella, oignon, origan

Tonno e cipolla ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
-  tomato, mozzarella, tuna fish, onion
-  tomate, mozzarella, thon, oignon

Vegetariana ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

-  pomodoro, mozzarella, verdure miste
-  tomato, mozzarella, mixed vegetables
-  tomate, mozzarella, légumes mélangés

Popeye ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, PARMESAN, EI

-  pomodoro, mozzarella, spinaci, grana padano, uovo
-  tomato, mozzarella, spinach, grana padano, egg
-  tomate, mozzarella, épinard, grana padano, œuf

Caprese ^{CHF} 20.00

MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM SAUCE

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

Parmigiana ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, PARMESAN

-  pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
-  tomato, mozzarella, eggplant, grana
-  tomate, mozzarella, aubergine, grana

Quattro formaggi ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

-  pomodoro, mozzarella, formaggi misti
-  tomato, mozzarella, mixed cheeses
-  tomate, mozzarella, fromages mélangés

Diavola ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

-  pomodoro, mozzarella, salamino piccante
-  tomato, mozzarella, spicy salami
-  tomate, mozzarella, salami piquant

Diavolessa ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
-  tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola
-  tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola

Salame ^{CHF} 20.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

-  pomodoro, mozzarella, salame
-  tomato, mozzarella, salami
-  tomate, mozzarella, salami

Pedretti ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
-  tomato, mozzarella, raw ham
-  tomate, mozzarella, jambon cru

Ape Maia ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, MAIS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, mais, olive
-  tomato, mozzarella, ham, corn, olives
-  tomate, mozzarella, jambon, mais, olives

New Arte ^{CHF} 29.50

MOZZARELLA, CREVETTES, MARINIERTER LACHS, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA

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

Stroganoff ^{CHF} 35.00

TOMATEN, MOZZARELLA, RINDFLEISCH, CHAMPIGNONS, PEPERONI, ZWIEBELN

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

Rustica ^{CHF} 24.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA, STEINPILZE, ZWIEBELN

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

Boscaiola ^{CHF} 24.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, STEINPILZE, VOLLRAHM

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

Bismarck ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

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

Trüffelpizza "La Stalla" ^{CHF} 35.50

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

Delizia ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA

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

Breakfast ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI

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

Hawaii ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

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

Luigi ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, TALEGGIO, SPECK

-  pomodoro, mozzarella, taleggio, pancetta
-  tomato, mozzarella, taleggio, bacon
-  tomato, mozzarella, taleggio, bacon

Valtellinese CHF 28.00

TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, STEINPILZE, PARMESAN

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

Segantini CHF 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, KARTOFFELN, ZWIEBELN, TALEGGIO

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

Giacometti CHF 28.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOCKEN, BÜNDNERFLEISCH, ZIEGENKÄSE

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

Gustosa CHF 24.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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

Fonzie CHF 23.00

TOMATEN, MOZZARELLA, WIENERLI, POMMES FRITES

-  pomodoro, mozzarella, würstel, patatine frites
-  tomato, mozzarella, sausage, French fries
-  tomato, mozzarella, saucisse, pommes frites

Grigionese CHF 24.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, SALSIZ, CHAMPIGNONS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive
-  tomato, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives
-  tomato, 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, CREVETTES, MASCARPONE, POMMES FRITES, RUCOLA

CHF 6.00

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

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

CHF 7.00

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

CHF 10.00



Bier

🇮🇹 BIRRA
🇬🇧 BEER
🇫🇷 BIÈRE

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

🇮🇹 ACQUA
🇬🇧 WATER
🇫🇷 EAU

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 Saefte

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/UY	Lachs  salmone  salmon  saumon	 DK
Speck  pancetta, speck  bacin, tyrolean speck  bacon, speck tyrolien	 IT	Kalb  vitello  calf  veau	 CH	Sardelle  acciuga  anchovy  anchois	 IT
Bresaola  IT		Lamm  agnello  lamb  agneau	 IRL	Crevetten  gamberoni  shrimps  crevettes	 VN
Rohschinken  prosciutto crudo  raw ham  jambon cru	 CH/IT	Geflügel*  pollame  poultry  volaille	 CH/BR	Meeresfrüchte  frutti di mare  seafood  fruits de mer	 SP
Salami  salame	 CH	Schnecken  lumache  snails  escargots	 FR	Thunfisch  tonno  tuna  thon	 IT
Salsiccia  IT					
Salsiz  CH					
Bündnerfleisch  carne grigionese  Grisons dried meat  viande séchée de Grisons	 CH				

 Vegetarisch – vegetariano – vegetarian – végétariens
  Gluten-frei – senza glutine – gluten free – sans gluten

*Produkte mit Poulet kann 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 Farbstoffe

-  senza coloranti artificiali
-  without artificial dyes
-  sans colorants artificiels



GVO frei

-  senza OGM
-  GMO free
-  sans OGM



ohne künstliche Aromen

-  senza aromi artificiali
-  without artificial flavors
-  sans arômes artificiels



ohne gesättigte oder Transfette

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



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 %*



La Stalla

2. I Dolci

-  die Desserts
-  the desserts
-  les desserts

4. I Gelati

-  die Glaces
-  the ice creams
-  les glaces



I Dolci



Tiramisù alla Giovanni

CHF 9.50

Hausgemachtes Schokoladentörtchen mit Vanilleglace

CHF 12.00

-  Tortino al cioccolato fatto in casa con gelato alla vaniglia
-  Homemade chocolate cake with vanilla ice cream
-  Gâteau au chocolat maison avec glace à la vanille

Apfelstrudel mit Vanillesauce

10 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

CHF 10.50

-  Strudel di mele con salsa alla vaniglia
-  Apple strudel with vanilla sauce
-  Strudel aux pommes et sauce vanille

Bündner Nusstorte

CHF 8.50

HAUSGEMACHT NACH ALTER REZEPTUR DER FAMILIE BUFF

-  Torta di noci grigionese fatta in casa secondo un'antica ricetta della famiglia Buff
-  Homemade nut tart, according to an old Buff family recipe
-  Tarte aux noix, faite selon une ancienne recette de la famille Buff



I Gelati



Vanille



Chocolat



Erdbeer



Mocca*

*enthält Haselnuss/con
croccante nocciola



Stracciatella



Joghurt



Mango



Citron



Blutorange

Preis pro Kugel

prezzo per palla - price per ball - prix par boule

CHF 3.50

Rahmzuschlag

panna - cream - crème

CHF 1.50



Mini Daenmark

Vanille mit warmer
Schokosauce und Rahm
Vaniglia con salsa al
cioccolato caldo e panna
CHF 6.50



Mini Stracciatella

Stracciatella mit
Schokosauce und Rahm
Stracciatella con salsa al
cioccolato e panna
CHF 6.50



Mini Bananensplit

Vanille mit Banane.
Schokosauce und Rahm
Vaniglia con banana, salsa
al cioccolato e panna
CHF 6.50



Mini Baileys

Vanille mit Baileys und
Rahm
Vaniglia con Baileys e
panna
CHF 6.50



Le Colonel

Zitronensorbet mit Wodka
Sorbetto limone con vodka
CHF 11.00



Braulio

Vanille mit Braulio
Vaniglia con Braulio
CHF 11.00



Arancio

Blutorangensorbet mit
Prosecco
Sorbetto arancie sanguine
con prosecco
CHF 11.00



Tropic

Mangosorbet mit Prosecco
Sorbetto mango con
prosecco
CHF 11.00



Teddy Boy

Erdbeer mit Gummibärli
und Rahm

Fragola con gommose e
panna

CHF 5.00



Affogato

Vanille mit Espresso
übergossen

Vaniglia con espresso

CHF 8.50



Billy Smarties

Vanille mit Smarties und
Rahm

Vaniglia con smarties e
panna

CHF 5.00

A still life composition featuring a wine glass, a cork, a corkscrew, and a bottle neck on a dark background. The glass is partially filled with red wine and sits on a wooden surface. A cork lies on the dark surface next to it. A corkscrew with a wooden handle is positioned above the glass. A bottle neck with a gold foil cap is visible in the bottom left corner.

il Vino

"Chi beve solo acqua ha un segreto
da nascondere."

Charles Baudelaire

Legende



Fruchtige Noten

note fruttate
fruity notes
notes fruitées



Zitrusnoten

note agrumate
citrus notes
notes d'agrumes



Erdige Noten

note terrose
earthy notes
notes terreuses



Tropische Noten

note tropicali
tropical notes
notes tropicales



Pflanzliche Noten

note vegetali
vegetal notes
notes végétales



Holzige Noten

note legnose
woody notes
notes boisées



Florale Noten

note floreali
floral notes
notes florales



Würzige Noten

note speziate
spicy notes
notes épicées



Noten von getrockneten Früchten

note di frutta secca
notes of dried fruit
notes de fruits secs



Noten von schwarzen Beeren

note di bacche nere
black berries notes
notes de fruits noirs



Noten von roten Früchten

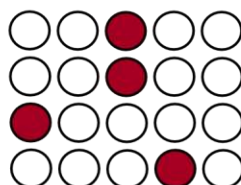
note di frutti rossi
red fruits notes
notes de fruits rouges

leicht - leggero - light - léger

sanft - morbido - smooth - souple

trocken - secco - dry - sec

weich - piatto - soft - doux



üppig - strutturato - bold - puissant

tanninhaltig - tannico - tannic - tannique

süß - dolce - sweet - moelleux

säurehaltig - acidulo - acidic - acide



Rebsorte

vitigno
grape variety
cépage



Erntejahr

anno vendemmia
harvest year
année de récolte



Flaschengröße

dimensione bottiglia
bottle size
taille de la bouteille

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 INCLUENT LA TVA DE 7.7%



4. Al Calice

-  offener Wein
-  wine by glass
-  vin au verre

6. Le Bollicine

-  Schaumwein
-  sparkling wine
-  vin pétillant

8. I Bianchi

-  Weisswein
-  white wine
-  vin blanc

9. Schweiz – Switzerland – Suisse – Svizzera

10. Italien – Italy – Italie – Italia

12. I Rossi

-  Rotwein
-  red wine
-  vin rouge

13. Schweiz – Switzerland – Suisse – Svizzera

14. Italien – Italy – Italie – Italia

20. Frankreich – France – France – Francia

20. Spanien – Spain – Espagne – Spagna

21. Argentinien – Argentina – Argentine – Argentina

22. I Rosati

-  Roséwein
-  rosé wine
-  vin rosé

23. Bottiglie grandi

-  Grossflaschen
-  Large bottles
-  Grandes bouteille

26. Le Birre

-  die Biere
-  the beers
-  les bières



Al Calice

 1 dl



Maienfelder Cuvée Blanc

WEINGUT HEIDELBERG

CHF 9.00



Pinot Grigio delle Venezie "Scaranto" DOC

RIOLITE VINI

CHF 8.00



Gavi di Gavi DOCG

MARCO BONFANTE

CHF 8.00



Malanser Blauburgunder Rosé

STIG & CHRISTIAN JENNY

CHF 7.00



Jeninser Pinot Noir Wurzelecht

STIG & CHRISTIAN JENNY

CHF 8.00



Chianti Classico Gran Selezione "Nerento" DOCG

TENUTA VILLA TRASQUA

CHF 9.00



Rioja Reserva DOCa

BODEGAS Y VIÑEDOS DE GOMEZ CRUZADO

CHF 9.00



Hauswein

CHF 7.00



Le Bollicine



NAONIS
Prosecco extra dry

CHF 46.00
75 cl



LOUIS ROEDERER
Cristal brut

CHF 430.00
75 cl



MOET & CHANDON
Moët & Chandon brut

CHF 90.00
75 cl



DOM PÉRIGNON
Dom Pérignon brut

CHF 345.00
75 cl



MOET & CHANDON
Moët & Chandon brut
"piccolo"

CHF 45.00
37.5 cl



MAISON VEUVE CLICQUOT
Veuve Clicquot brut

CHF 105.00
75 cl



I Bianchi



Maiefelder Cuvée Blanc

Bündner Herrschaft, Graubünden Riesling-Silvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc 2021

leicht
trocken
weich

üppig
süß
säurehaltig



CHF 48.00

75 cl



HENRI BADOUX

St. Saphorin

Aigle, Vaud Chasselas 2020/2021

leicht
trocken
weich

üppig
süß
säurehaltig



CHF 35.00

50 cl



HENRI BADOUX

Aigle "Les Murailles"

Aigle, Vaud Chasselas 2021/2022

leicht
trocken
weich

üppig
süß
säurehaltig



CHF 59.00

70 cl



HENRI CONTESSE

Dezaley "les Mousquetaires" Grand Cru

Lavaux, Vaud Chasselas 2021/2022

leicht
trocken
weich

üppig
süß
säurehaltig



CHF 57.00

75 cl



RIOLITE VINI

Pinot Grigio delle Venezie "Scaranto"



Veneto



Pinot Grigio



2020

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



CHF 43.00

75 cl



MARCO BONFANTE

Gavi di Gavi



Nizza Monferrato, Piemonte



Cortese



2021/2022

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



CHF 49.00

75 cl



CÀ DEI FRATI

I Frati Lugana



Sirmione, Lombardia



Verdicchio, Trebbiano



2021

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



CHF 49.00

75 cl



GARIBALDI

Kryos



Toscana



Viognier, Sauvignon Blanc, Trabbiano, Vermentino



2020

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



CHF 42.00

75 cl



ST. MICHAEL-EPPAN

Gewürztraminer

 Südtirol, Alto Adige

 Gewürztraminer

 2021

leicht	○ ○ ○ ● ○	üppig
trocken	○ ○ ● ○ ○	süß
weich	○ ● ○ ○ ○	säurehaltig



CHF 48.00

 75 cl





STIG & CHRISTIAN JENNY

Jenninser Blauburgunder Auslese

Jenins, Graubünden

Pinot Noir

2019/2021

CHF 59.00

75 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



STIG & CHRISTIAN JENNY

Jenninser Blauburgunder Spätlese Barrique

Jenins, Graubünden

Pinot Noir

2019

CHF 42.00

50 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



STIG & CHRISTIAN JENNY

Jenninser Blauburgunder Wurzelecht

Jenins, Graubünden

Pinot Noir

2021

CHF 52.00

70 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



DANIEL & MARTE GANTENBEIN

Pinot Noir

Fläsch, Graubünden

Pinot Noir

2019

CHF 230.00

75 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig





BRIVIO VINI

Baiocco Merlot



Mendrisio, Ticino



Merlot



2019/2020

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 45.00

75 cl



TRIACCA

Il Monastero Sforzato di Valtellina



Valtellina



Nebbiolo



2017

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 68.00

75 cl



MAMETE PREVOSTINI

Marena Sassella



Mese, Lombardia



Nebbiolo



2019

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 48.00

75 cl



LA TORRE

Divum Valtellina Superiore



Valtellina, Lombardia

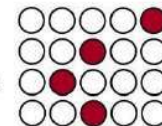


Nebbiolo



2015

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 39.00

50 cl



MARCO BONFANTE

Barolo

Nizza Monferrato, Piemonte Nebbiolo

2019/2020

leicht	○○○○●○	üppig
sanft	○○○○●○	tanninhaltig
trocken	●○○○○○	süß
weich	○○○○●○	säurehaltig



CHF 68.00

75 cl



MARCO BONFANTE

Bricco Bonfante Nizza Riserva Barbera d'Asti

Asti, Piemonte Barbera

2016

leicht	○○○○●○	üppig
sanft	○○○○●○	tanninhaltig
trocken	○●○○○○	süß
weich	○○○○●○	säurehaltig



CHF 80.00

75 cl



RITTERHOF

Lagrein

Südtirol, Alto Adige Lagrein

2020

leicht	○○○○●○	üppig
sanft	○○○○●○	tanninhaltig
trocken	○●○○○○	süß
weich	○●○○○○	säurehaltig



CHF 52.00

75 cl



AZIENDA AGRICOLA PAOLO COTTINI

PaCo IGT Rosso Veronese "Paolo Cottini"

Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella, Syrah 2019

leicht	○○○○●○	üppig
sanft	○○○○●○	tanninhaltig
trocken	○●○○○○	süß
weich	○●○○○○	säurehaltig



CHF 45.00

75 cl



MASI

Costasera Amarone della Valpolicella

Valpolicella, Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

2016

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 85.00

75 cl



VILLA TRASQUA

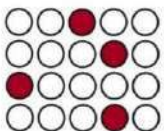
Nerento Chianti Classico Gran Selezione

Castellina, Toscana

Sangiovese

2016

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 58.00

75 cl



VILLA TRASQUA

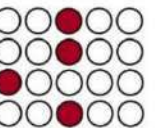
Tranobili

Castellina, Toscana

Sangiovese

2017

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 39.00

50 cl



GARIBALDI

Nd'A - Nato d'Amore

Toscana

Sangiovese, Merlot, Syrah

2018

leicht
sanft
trocken
weich



üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 42.00

75 cl



GARIBALDI
Guerello

Firenze, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

2017

CHF **44.00**
75 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



FATTORIA DI CALAPPIANO
Lungarno

Toscana

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

2019

CHF **46.00**
300 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CERALTI

Poggio al Grillo Bolgheri Rosso

Castagneto Carducci, Toscana

Cabernet Franc/Sauvignon, Merlot

2020/2021

CHF **48.00**
75 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



TENUTA SAN GUIDO

Sassicaia

Bolgheri, Toscana

Cabernet Sauvignon/Franc

2019

CHF **325.00**
75 cl

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig





ANTINORI

Tignanello

Firenze, Toscana

Sangiovese, Cabernet Sauvignon/Franc 2019

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 225.00

75 cl



BISERNO

Insoglio del Cinghiale

Bibbona, Toscana

Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot 2020

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 45.00

75 cl



POGGIO IL CASTELLARE

Brunello di Montalcino

Montalcino, Toscana

Sangiovese 2017

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 82.00

75 cl



FEMAR VINI

Primitivo di Manduria "Masseria Trajone"

Puglia

Primitivo 2020/2021

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 42.00

75 cl



FIRRIATO

Santagostino Baglio Sorìa

Paceco, Sicilia

Syrah, Nero d'Avola

2016

leicht ○○○○●
sanft ○○○●○
trocken ○●○○○
weich ○○●○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 42.00

75 cl



SU' ENTU

Cannonau di Sardegna

Sanluri, Sardegna

Cannonau

2020

leicht ○○○○●
sanft ○○○●○
trocken ●○○○○
weich ○○●○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 45.00

75 cl



CHÂTEAU LYNCH-BAGES

Pauillac (Grand Cru Classé)

Bordeaux

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

2011/2012/2013

leicht ○○○○●
sanft ○○○●○
trocken ○●○○○
weich ○○○●○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 245.00

75 cl



ROGER SABON

Châteauneuf-du-Pape Prestige

Southern Rhône

Grenache, Mourvèdre

2020

leicht ○○○○●
sanft ○○○●○
trocken ○●○○○
weich ○○●○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 93.00

75 cl



LOUIS LATOUR

Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Bourgogne

Pinot Noir

2016/2017

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 135.00

75 cl



GÓMEZ CRUZADO

Rioja Reserva

Haro, La Rioja

Tempranillo, Garnacha 2014/2015

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 55.00

75 cl



MARQUÉS DE MURRIETA

Castillo Ygay Gran Reserva Especial Rioja

Logroño, La Rioja

Tempranillo, Mazuelo 2010

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 370.00

75 cl



BODEGAS VILANO

Vilano Premium Seleccion Especial Reserva

Pedrosa, Burgos

Tempranillo 2016

leicht
sanft
trocken
weich

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 62.00

75 cl



DIETER MEIER

Puro Malbec-Cabernet

 Mendoza, Argentinien

 Cabernet Sauvignon, Malbec  2020

leicht	○ ○ ○ ● ○	üppig
sanft	○ ○ ● ○ ○	tanninhaltig
trocken	○ ● ○ ○ ○	süß
weich	○ ○ ● ○ ○	säurehaltig



CHF **44.00**

 75 cl

I Rosati



ADRIAN ET DIEGO MATHIER

Oeil de Pedrix "La Matze"



Salgesch, Valais



Pinot Noir



2021/2022

CHF 46.00

75 cl

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



STIG & CHRISTIAN JENNY

Malanser Blauburgunder Rosé



Malans, Graubünden



Pinot Noir



2021

CHF 30.00

50 cl

leicht
trocken
weich



üppig
süß
säurehaltig



Bottiglie grandi





BRAIDA

Il Bacialé Monferrato Rosso



Monferrato, Piemonte



Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Barbera

leicht ○○○○●
sanft ○○○●○○
trocken ○●○○○○
weich ○○○○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 342.00

500 cl



TENUTA SAN GUIDO

Le Difese



Bolgheri, Toscana



Cabernet Sauvignon, Sangiovese

leicht ○○○●○○
sanft ○○○●○○
trocken ○●○○○○
weich ○○○○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 120.00

150 cl



SANTADI

Rocca Rubia Carignano del Sulcis Riserva



Santadi, Sardegna



Carignano

leicht ○○○●○○
sanft ○○○●○○
trocken ○●○○○○
weich ○●○○○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 109.00

150 cl



RITTERHOF

Lagrein



Südtirol, Alto Adige



Lagrein

leicht ○○○●○○
sanft ○○○●○○
trocken ○●○○○○
weich ○●○○○○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 104.00

150 cl



GÓMEZ CRUZADO

Rioja Reserva



Haro, La Rioja



Tempranillo, Garnacha

leicht	○	○	○	●	○
sanft	○	○	○	●	○
trocken	○	●	○	○	○
weich	○	○	○	●	○

üppig
tanninhaltig
süß
säurehaltig



CHF 109.00

150 cl

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Jahrgang.
Chiedete al nostro personale di servizio l'annata.
Please ask our service staff for the vintage.
Veuillez demander le millésime à notre personnel de service.



Le Birre

Brauerei Engadiner Bier

PONTRESINA, GRAÜBUNDEN

Unsere naturtrüben Biere werden von Hand und mit grösster Sorgfalt hergestellt. Alle Biersorten sind Naturprodukte und enthalten keine Konservierungsstoffe



Blond

SCHAUM	●●●●○
KÖRPER	●●●●○
MALZ	●●●●○
HÜPFEN	●●●●○

HELL NATURBELASSEN

4.4 % ALC./VOL

BEDIENUNG: 4°C/6°C



BERNINA
BIER

32cl

CHF 7.50



Weiss

SCHAUM	●●●●○
KÖRPER	●●●●○
MALZ	●●●●○
HÜPFEN	●●●●○

HEFE- WEIZEN

4.5 % ALC./VOL

BEDIENUNG: 5°C



BELLAVISTA
BIER

32cl

CHF 8.00



Bernstein

SCHAUM	●●●●○
KÖRPER	●●●●○
MALZ	●●●●○
HÜPFEN	●●●●○

AMBER ALE

5.0% ALC./VOL

BEDIENUNG: 4°C/6°C



PALÜ
BIER

32cl

CHF 8.00



Schwarz

SCHAUM	●●●●○
KÖRPER	●●●●○
MALZ	●●●●○
HÜPFEN	●●●●○

SCHWARZBIER

4.6 % ALC./VOL

BEDIENUNG: 8°C/10°C



BLACK
BOVAL

32cl

CHF 8.00



CALANDA



2 dl "HERRGÖTTLI"

CHF 4.00



3 dl "STANGE"

CHF 5.00



5 dl "KÜBEL"

CHF 7.50



3,3 dl "ALKOHOLFREI"

CHF 6.00

“Il vino non si beve soltanto,
si annusa,
si osserva,
si gusta,
si sorseggia e... se ne parla.”

Edoardo VII

