

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 soup, garnished with a fresh parsley leaf. The soup is served in a white bowl on a rustic wooden surface. In the background, there is a small white bowl containing green herbs and a scattering of lentils. A silver spoon rests on the wooden surface 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



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

Gemischter Salat

CHF 22.00

MIT BRESAOLA GIULIEN, ALPKÄSE UND GRANA PADANO

-  insalata mista con bresaola Giulien, formaggio d' alpe e Grana
-  mixed salad with bresaola Giulien, Alp cheese and Grana Padano
-  salade mêlée avec bresaola Guilien, fromage des Alpes et Grana Padano



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

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

gross CHF 34.00

-  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 (140 gr)

CHF 26.00

-  tartare di manzo
-  beef tartar
-  tartare de bœuf

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 beurre aux herbes maison

Bresaola in Carpaccio

CHF 24.00

MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND STEINPILZEN

-  con rucola, Grana e funghi porcini
-  with rocket, Grana Padano and porcini mushrooms
-  avec rucola, Grana Padano et cèpes



Il Tartufo

Pappardelle

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

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

CHF 49.00

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 49.00

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 57.00



I Primi

Spaghetti Carbonara

CHF 26.00

MIT EI, GRANA PADANO, PFEFFER UND KNUSPRIGEM SPECK



con uova, Grana Padano, pepe e pancetta croccante



with egg, Grana Padano, pepper and crispy bacon



avec œuf, Grana Padano, 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 49.00

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL



pappardelle al tartufo nero



noodles with black truffle



nouilles avec truffe noire

Frische Tagliatelle

CHF 25.00

MIT AURORA SAUCE UND STEINPILZEN



tagliatelle fresche con salsa Aurora e funghi porcini



fresh tagliatelle with Aurora sauce and porcini mushrooms



tagliatelle fraîches avec sauce Aurora et cèpes



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



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 mêlée

gedämpftes Gemüse

verdure cotte a bassa temperatura
steamed vegetables
légumes à vapeur

Gegrillte Lammkoteletts

CHF 42.00

-  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

Rinderbraten

CHF 38.00

MIT POLENTA UND BERGKRÄUTERN

-  brasato di manzo con polenta ed erbe di montagna
-  braised beef with polenta and mountain herbs
-  bœuf braisé avec polenta et herbes de montagne

...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.

A close-up photograph of a black ceramic bowl filled with a thick, yellow cheese fondue. Two metal skewers are pulling out chunks of bread, which are coated in the melted cheese. The bread is cut into small, irregular cubes. The bowl sits on a dark, rustic wooden surface. In the background, more bread cubes are visible in a shallow wooden basket. The lighting is warm and focused on the bowl, creating a cozy atmosphere.

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 erbe 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 57.00

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
-  tomato, mozzarella, origan

Regina ^{CHF} 24.50

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

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

Marinara ^{CHF} 15.00

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

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

Napoli ^{CHF} 17.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
-  tomato, mozzarella, anchovies, oregano
-  tomato, 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
-  tomato, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan

Bufalina ^{CHF} 26.00

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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

Tirolese ^{CHF} 24.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, WIENERLI, ZWIEBELN

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

Hütte ^{CHF} 26.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, NÜSSE, GORGONZOLA

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

Primavera ^{CHF} 26.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANADA PADANO

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

Scoglio ^{CHF} 33.00

TOMATEN, MOZZARELLA, MUSCHELN, TINTENFISCH, CREVETTES

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

Prosciutto ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

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

Prosciutto e funghi ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

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

Quattro stagioni ^{CHF} 24.00

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} 25.00

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} 20.50

MOZZARELLA, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

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

Calzone Speciale ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI (GESCHLOSSEN)

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

Calzone Farcito ^{CHF} 23.00

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} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

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

Vegetariana ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

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

Popeye ^{CHF} 23.00

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} 21.00

MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM SAUCE

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

Parmigiana ^{CHF} 23.00

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, PARMESAN

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

Quattro formaggi ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

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

Diavola ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

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

Diavolessa ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

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

Salame ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

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

Pedretti ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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

Ape Maia ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, MAIS, OLIVEN

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

New Arte ^{CHF} 30.50

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} 25.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA, STEINPILZE, ZWIEBELN

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

Boscaiola ^{CHF} 25.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, STEINPILZE, VOLLRAHM

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

Bismarck ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

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

Trüffelpizza "La Stalla" ^{CHF} 49.00

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

Delizia ^{CHF} 23.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA

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

Breakfast ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI

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

Hawaii ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

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

Luigi ^{CHF} 22.00

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 22.50

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 25.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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

Fonzie CHF 24.00

TOMATEN, MOZZARELLA, WIENERLI, POMMES FRITES

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

Grigionese CHF 25.00

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

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	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	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	 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	 IT				
Salsiz  CH	 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 %*

