

# 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








# 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 consisting of sliced cucumbers, cherry tomatoes, and fresh parsley. The salad is being splashed with water, creating a dynamic and refreshing scene with many water droplets and splashes. 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 (140 gr)




CHF 26.00

-  tartare di manzo
-  beef tartar
-  tartare de bœuf

## Weinbergschnecken

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 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
-  tomato, 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






*La tradizione*

## Pizzoccheri della Valtellina

CHF 28.00




BUCHWEIZENUDELN, 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 mêlée

### gedämpftes Gemüse

verdure cotte a bassa temperatura  
steamed vegetables  
légumes à vapeur

## Gegrillte Lammkoteletts




CHF 40.50

-  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 erbetta 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 <sup>CHF 15.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

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




### Regina <sup>CHF 24.50</sup>

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

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




### Marinara <sup>CHF 15.00</sup>

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

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




### Napoli <sup>CHF 17.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, OREGANO

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




### Siciliana <sup>CHF 19.50</sup>

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 <sup>CHF 26.00</sup>

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




### Tirolese <sup>CHF 24.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, WIENERLI, ZWIEBELN

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




### Hütte <sup>CHF 26.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, TIROLER SPECK, NÜSSE, GORGONZOLA

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




### Primavera <sup>CHF 26.00</sup>

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 <sup>CHF 33.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, MUSCHELN, TINTENFISCH, CREVETTEN

-  pomodoro, mozzarella, cozze, calamari, gamberoni
-  tomato, mozzarella, mussels, squid, shrimps
-  tomate, 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, THUNFISCHM, ZWIEBELN

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




### Vegetariana <sup>CHF 22.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

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




### Popeye <sup>CHF 23.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, PARMESAN, EI

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




### Caprese <sup>CHF 21.00</sup>

MOZZARELLA, FRISCHE TOMATEN, BASILIKUM SAUCE

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




### Parmigiana <sup>CHF 23.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, AUBERGINE, PARMESAN

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




### Quattro formaggi <sup>CHF 23.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

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




### Diavola <sup>CHF 21.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

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




### Diavolessa <sup>CHF 22.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

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




### Salame <sup>CHF 21.00</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

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




### Pedretti <sup>CHF 22.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




### Ape Maia <sup>CHF 22.50</sup>

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, MAIS, OLIVEN

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




### New Arte <sup>CHF</sup> 30.50

MOZZARELLA, CREVETTEN, MARINIERTER LACHS, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA

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




### Stroganoff <sup>CHF</sup> 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 <sup>CHF</sup> 25.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALSICCIA, STEINPILZE, ZWIEBELN

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




### Boscaiola <sup>CHF</sup> 25.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, STEINPILZE, VOLLRAHM

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




### Bismarck <sup>CHF</sup> 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

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




### Trüffelpizza "La Stalla" <sup>CHF</sup> 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 <sup>CHF</sup> 23.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, GORGONZOLA

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




### Breakfast <sup>CHF</sup> 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, EI

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




### Hawaii <sup>CHF</sup> 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

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




### Luigi <sup>CHF</sup> 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

### Grigionesa 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 fritte, 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 Saeftle

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




<p>Schinken  IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> prosciutto cotto</li> <li> ham</li> <li> jambon</li> </ul>	<p>Rind  CH/UY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> manzo</li> <li> beef</li> <li> boef</li> </ul>	<p>Lachs  DK</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> salmone</li> <li> salmon</li> <li> saumon</li> </ul>
<p>Speck  IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> pancetta, speck</li> <li> bacin, tyrolean speck</li> <li> bacon, speck tyrolien</li> </ul>	<p>Kalb  CH</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> vitello</li> <li> calf</li> <li> veau</li> </ul>	<p>Sardelle  IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> acciuga</li> <li> anchovy</li> <li> anchois</li> </ul>
<p>Bresaola  IT</p>	<p>Lamm  IRL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> agnello</li> <li> lamb</li> <li> agneau</li> </ul>	<p>Crevetten  VN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> gamberoni</li> <li> shrimps</li> <li> crevettes</li> </ul>
<p>Rohschinken  CH/IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> prosciutto crudo</li> <li> raw ham</li> <li> jambon cru</li> </ul>	<p>Geflügel*  CH/BR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> pollame</li> <li> poultry</li> <li> volaille</li> </ul>	<p>Meeresfrüchte  SP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> frutti di mare</li> <li> seafood</li> <li> fruits de mer</li> </ul>
<p>Salami  CH</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> salame</li> </ul>	<p>Schnecken  FR</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> lumache</li> <li> snails</li> <li> escargots</li> </ul>	<p>Thunfisch  IT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> tonno</li> <li> tuna</li> <li> thon</li> </ul>
<p>Salsiccia  IT</p>		
<p>Salsiz  CH</p>		
<p>Bündnerfleisch  CH</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> carne grigionese</li> <li> Grisons dried meat</li> <li> viande séchée de Grisons</li> </ul>		

 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 %*

