

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. The salad consists of sliced cucumbers, cherry tomatoes, and fresh green parsley. A dynamic splash of water is captured mid-air, falling over the vegetables, 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

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

Weinbergschnecken

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



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 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 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
-  tomate, mozzarella, origan




Regina ^{CHF 24.50}

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 26.00}

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




Scoglio ^{CHF 33.00}

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, 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, 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 ^{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, wüstel, 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, CREVETTEN, MASCARPONE, POMMES FRITES, RUCOLA

CHF 6.00

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




| | | | | | |
|---|---|--|---|---|--|
| 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 %*

