

Pizze classiche – Klassiker Pizze

Margherita

Tomaten, Mozzarella

CHF 15.00 A, C, G

Napoli

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

CHF 15.50 A, C, D, G

Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken

CHF 18.00 A, C, G

Tonno e cipolle

Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln

CHF 18.50 A, C, D, G

Romana

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano

CHF 18.50 A, C, D, G

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ei

CHF 19.00 A, C, G

Salame

Tomaten, Mozzarella, Salami

CHF 19.00 A, C, G

Prosciutto e funghi

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons

CHF 19.00 A, C, G

Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Curry

CHF 19.00 A, C, G

Bufalina

Tomaten, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, frisches Basilikum

CHF 19.50 A, C, G

Vegetariana

Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse

CHF 19.50 A, C, G

Quattro stagioni

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Pilze, Artischocken

CHF 20.50 A, C, G

Ai quattro formaggi

Tomaten, vier verschiedene Käse

CHF 20.50 A, C, G

Capricciosa

Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Sardellen, Peperoni, Kapern, Oregano

CHF 21.00 A, C, D, G

Frutti di mare

Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte

CHF 23.00 A, B, C, G, R, 51/61

Altri ingredienti per tipo / weitere Zutaten pro Sorte

CHF 3.00

Mozzarella di bufala, burrata / Büffelmozzarella, Burrata

CHF 5.00

Pizze speciali – Spezialitäten Pizze

Diavolezza

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni

CHF 19.50 A, C, G

Italia

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Ziegenkäse, Pesto, Cherrytomaten

CHF 20.50 A, C, G

Grandiosa

Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Gewürzgurken, Zwiebeln

CHF 21.00 A, C, G

Diavola e zola

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami

CHF 21.50 A, C, G

Popeye

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Ei

CHF 21.50 A, C, G

Bismarck

Tomaten, Mozzarella, Speck, Knoblauch, Zwiebeln, Ei

CHF 21.50 A, C, G

Messicana

Tomaten, Mozzarella, pikante Rindfleisch- und Pouletwürfel, Peperoni, Zwiebeln, Mais

CHF 22.50 A, C, G

Tiroler

Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Zwiebeln, Cervelat

CHF 22.50 A, C, G

Engadinerhof

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola

CHF 23.00 A, C, G

Crudo e burrata

Tomaten, Burrata, Rohschinken

CHF 23.00 A, C, G

Speck e zola

Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Gorgonzola

CHF 23.00 A, C, G

Pontresina

Tomaten, Mozzarella, Ramatinotomaten, Hirschgeschnetzeltes, Wacholderbeeren, Rosmarin

CHF 23.50 A, C, G

Bresaola

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Steinpilze

CHF 23.50 A, C, G

Grigione

Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Ziegenkäse, Baumnüsse

CHF 23.50 A, C, G, H

Mare e monti

Tomaten, Mozzarella, Black Tiger-Krevetten "medium", Steinpilze

CHF 24.50 A, B, C, G, 51/61

Kleine Pizzen abzüglich CHF 3.00

Insalate - Salate

Insalata verde

Grüner Salat mit Sprossen

CHF 9.00

Insalata mista

Gemischter Salat

CHF 11.50 c

Gemischter Salat klein

CHF 8.00 c

Insalata caprese con rucola

Tomaten und Rucola mit Mozzarella und Basilikum Pesto

CHF 13.00 G, H

Insalata valeriana

Nüsslisalat mit Speckwürfelchen, Brotcroutons
und gehacktem Ei

CHF 14.00 A, C

Insalata di erbette con formaggio di capra

Junge Blattsalate in Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette
dazu ein Ziegenkäse eingelegt in Bärlauch-Olivenöl
garniert mit marinierten Dörrtomatenstreifen

CHF 17.50 G

Salatsaucen nach Wahl:

Italienisch, Französisch, Balsamico

Zuppe - Suppen

Tortellini in brodo

Hausgemachte Rindsbouillon mit Tortellini

CHF 10.00 A, C, L

Zuppa di pomodoro rustica

Hausgemachte Tomatensuppe nach Veltliner Bauernart
mit Peperoniwürfeln und Zwiebeln

CHF 11.00 A

Crema di zucca all'aroma di mandorle

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Mandelaroma

CHF 11.50 A, G

Nur für Kinder!

<i>Spaghetti Napoli</i>	CHF 8.50 A
<i>Spaghetti Bolognese</i>	CHF 9.50 A, L
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	CHF 10.00 A
<i>Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	CHF 12.00 A
<i>Portion Pommes frites</i>	CHF 6.00
<i>Pizza Bambini</i>	CHF 8.50 A

Antipasti - Vorspeisen

Focaccia

<i>mit Oregano, Olivenöl, Tomatensauce</i>	CHF 12.00 A
<i>mit Salami Piccante</i>	CHF 14.50 A
<i>mit Rohschinken</i>	CHF 15.00 A

Insalata di polipetti tiepidi con patate e ramatino su letto di rucola

CHF 17.50 34

*Lauwarmer Oktopussalat mit Kartoffeln
und Ramatino Tomaten auf Rucola
nappiert mit einer Zitronette*

Tartara di manzo guarnita

70 gr. CHF 17.00 A, C, G

*Saftiges Rindstatar garniert mit Essiggemüse,
Kapern und Eigelb, serviert mit Toast und Butter*

come piatto principale / als Hauptgang 130 gr. CHF 23.50

Primi piatti - Pasta

Spaghetti al pomodoro

mit hausgemachter Tomatensauce

CHF 16.00 A

Penne all'arrabbiata

in scharfer Tomatensauce mit Peperoncini,
Knoblauch, Petersilie und Olivenöl

CHF 18.00 A

Spaghetti bolognese

mit hausgemachter Rindfleischsauce

CHF 19.00 A, L

Spaghetti carbonara

mit Eigelb, Speck, Parmesan und Rahm

CHF 19.50 A, C, G

Lasagne fatte in casa

Hausgemachte Lasagne Emiliana
mit Bolognese und Bechamelsauce
mit Parmesan überbacken

CHF 21.50 A, C, G, L

Tortelli al salmone

Teigtaschen gefüllt mit Lachs Mousse in einer
Nussbutter mit Kürbiswürfeln und gehackten Haselnüssen
garniert mit frittierten Lauchstreifen

CHF 21.50 A

Tagliatelle ai porcini con carne secca dei Grigioni

Bandnudeln in einer Steinpilzsauce mit
Bündnerfleischstreifen

CHF 22.50 A, C, G

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen

CHF 19.50 A, C, L

Risotto al limone con timo, pomodorini e fette di trota salmonata affumicata

Zitronen-Thymian-Risotto mit Cherrytomaten
und Tranche von der geräucherten Lachsforelle

CHF 22.50 A, D, G, L, 27

Kleine Portion (ausser Lasagne) abzüglich CHF 4.00

Secondi piatti - Fleisch & Fisch

Petto di pollo in salsa piccante

Pouletbrust vom Grill an einer lauwarmen BBQ-Sauce mit Brandy dazu frittierte Rosmarinkartoffeln und Pepperoni vom Grill

CHF 30.00 B, G

Piccata di maiale con straccetti di prosciutto e champignon

Piccata vom Schweine-Nierstück, garniert mit Schinkenstreifen und Champignons serviert mit Spaghetti in Tomatensauce

CHF 33.00 A, C, G

Fegato di vitello alla veneziana, servito con rösti

Geschmetzelte Kalbsleber Veneziana in einer Butter mit Kräutern und Zwiebeln serviert mit hausgemachter Rösti

CHF 33.00 G

Tagliata di manzo su letto di rucola

Entrecôte vom Grill in Scheiben geschnitten auf Rucola an einer Rosmarin-Vinaigrette mit Pinienkernen und Baumnüssen dazu Pommes frites und Vichy Karotten

CHF 39.50 A, G

Filetto di salmerino con burro al limone e mandorle

Gebratenes Saiblingsfilet an einer Zitronenbutter mit gerösteten Mandelblättchen, serviert mit Butterreis und Blattspinat

CHF 33.00 G, H, 27

Käsefondue (ab 2 Personen)

Gletscherfondue aus der Sennerei Pontresina

mit Essiggemüse und Kartoffeln

p.P. CHF 25.00 G

Prosecco-Fondue aus der Sennerei Pontresina

mit Essiggemüse und Kartoffeln

p.P. CHF 26.50 G

Trüffel-Fondue aus der Sennerei Pontresina

mit Essiggemüse und Kartoffeln

p.P. CHF 28.50 G

Auf Anmeldung (ab 2 Personen)

Fondue Chinoise à discrétion

mit Kalb-, Rind- und Truthahnfleisch, diversen Saucen und Zutaten, serviert mit Gemüsereis und Pommes frites

p.P. CHF 47.00 A, C, F, M

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

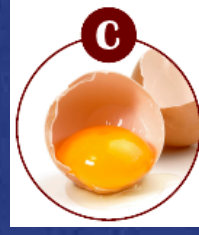
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können.



A
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Rogge, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse



B
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



C
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



D
Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse



E
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



G
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse



H
Hartschalennüsse (Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Pistazien-, Macadamia-, Queensland-Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse



L
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



M
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



N
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



O
Schwefeldioxid und Sulfate in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂



P
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



R
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch Deklaration

Kalb: CH / Schwein: CH / Rind: CH /URY* / Geflügel: CH

Fisch Deklaration

Saibling & Lachsforelle: Island FAO27 / Meeresfrüchte & Krevetten: Vietnam FAO51/61 / Oktopus: Marokko FAO34

*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein