

Herzlich Willkommen in unserem

Ristorante Nostra Pizzeria

Liebe Gäste

Sie befinden sich in den alten Gemäuern eines Bauernhauses aus dem Jahre 1712, nämlich im ehemaligen Kuhstall dieses Anwesens.

Der **Engadinerhof** hatte, seit Corina & Bertram Hissung das Hotel 1998 übernahmen, kein öffentliches Restaurant mehr. Doch bröckelte in diesem alten Haus an manch anderer Stelle der Putz und viele vorrangige Renovierungen standen an, bevor man an ein Restaurant denken konnte.

Während 20 Jahren dienten diese Räumlichkeiten Frau Elisabeth Schäfli aus Pontresina als Textil- und Bekleidungsgeschäft. Als sie im April 2003 ihren verdienten Ruhestand antrat, wurde die Gelegenheit für einen Umbau genutzt.

Innerhalb von acht Monaten entstand das Ristorante Nostra Pizzeria; ein gemütliches, rustikales Restaurant im toskanischen Stil. Fotos vom Umbau finden Sie im Korridor auf dem Weg zur Toilette. Am 03. Dezember 2003 feierten wir die Eröffnung.

Nach 15 Jahren, nämlich im Dezember 2018, wurde das Restaurant renoviert. Das Interieur wurde komplett ersetzt: Terrakotta Fliesen durch einen Boden in Schieferoptik, rustikal verputzte Wände durch eine glatte Oberfläche mit einem warmen Grauton, einfache Holzmöbel durch hochwertige Lederstühle und Tische in schwerer Ausführung.

Auch Lampen, Tischläufer, Geschirr, Silberbesteck, Speisekarten und Schiefertafeln für die Empfehlungen des Küchenchefs wurden neu angeschafft.

Wir sind überzeugt mit dieser Investition auch Ihren Geschmack zu treffen und wünschen Ihnen einen angenehme Zeit in unserem

Ristorante Nostra Pizzeria

Qualität ist für uns wichtig, deshalb werden unsere Gerichte frisch zubereitet, was eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Wir bitten Sie deshalb um etwas Geduld!

Sollten Sie trotzdem nicht ganz zufrieden sein, teilen Sie uns dies bitte persönlich mit, damit wir die Chance erhalten dies zu korrigieren. Ansonsten teilen Sie Ihre positive Erfahrung gerne auf den gängigen Internetportalen.

Ihre Gastgeber Joel Schmid und Pizzaiolo Ivan Vettovalli
mit Team

Pizze classiche – Klassiker

Margherita Tomaten, Mozzarella	CHF 16.00	A, C, G
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano	CHF 17.00	A, C, D, G
Prosciutto Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	CHF 19.50	A, C, G
Tonno e cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	CHF 21.00	A, C, D, G
Romana Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano	CHF 20.50	A, C, D, G
Calzone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ei	CHF 22.00	A, C, G
Salame Tomaten, Mozzarella, Salami (mild oder pikant)	CHF 20.50	A, C, G
Prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons	CHF 21.00	A, C, G
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Curry	CHF 21.00	A, C, G
Bufalina Tomaten, Büffelmozzarella, Mozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum	CHF 24.00	A, C, G
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse	CHF 21.00	A, C, G
Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken	CHF 24.00	A, C, G
Ai quattro formaggi Tomaten, vier verschiedene Käse	CHF 24.00	A, C, G
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Oliven, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Kapern	CHF 23.50	A, C, D, G
Altri ingredienti per tipo / weitere Zutaten pro Sorte	CHF 3.00	
Mozzarella di bufala, burrata / Büffelmozzarella, Burrata	CHF 5.00	

Pizze speciali – Pizze Spezialitäten

Diavolezza Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni	CHF 22.00	A, C, G
Italia Tomaten, Mozzarella, Rucola, Ziegenkäse, Pesto, Kirschtomaten	CHF 23.00	A, C, G
Grandiosa Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Gewürzgurken, Zwiebeln	CHF 23.00	A, C, G
Diavola e zola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami	CHF 24.00	A, C, G
Popeye Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Ei	CHF 23.00	A, C, G
Bismarck Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei	CHF 24.00	A, C, G
Messicana Tomaten, Mozzarella, pikante Rindfleisch- und Pouletwürfel, Peperoni, Zwiebeln, Jalapeños	CHF 25.00	A, C, G
Salmone Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Mascarpone, Zwiebeln, Kapern	CHF 25.00	A, C, D, G,
Engadinerhof Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola	CHF 25.50	A, C, G
Speck e zola Tomaten, Mozzarella, Tiroler Speck, Gorgonzola	CHF 25.50	A, C, G
Pontresina Tomaten, Mozzarella, Ramatinotomaten, Hirschgeschnetzeltes	CHF 25.50	A, C, G
Bresaola Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Steinpilze	CHF 26.00	A, C, G
Grigione Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Ziegenkäse, Baumnüsse	CHF 26.00	A, C, G, H
Rustica Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Artischocken, Champignons	CHF 26.00	A, C, G, H
Tutto mare Tomaten, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte, Thunfisch, Sardellen, Garnelen	CHF 26.00	A, B, C, G, R, 51/61

Kleine Pizzen abzüglich CHF 3.00
Zuschlag pro Pizza / Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

Nur für Kinder!

Spaghetti Napoli	CHF 9.00	A
Spaghetti Bolognese	CHF 10.00	A, L
Chicken Nuggets mit Pommes frites	CHF 14.00	A
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	CHF 16.00	A
Portion Pommes frites	CHF 7.50	
Pizza Bambini Margherita, Schinken oder Salami	CHF 10.00	A

Insalate & antipasti – Salate & Vorspeisen

Insalata verde	CHF 9.00	
Grüner Salat mit Sprossen		
Insalata mista		
Gemischter Salat	CHF 12.00	C
Gemischter Salat klein	CHF 8.50	C
Caesar salad	CHF 13.50	C, D, G
Eisbergsalat, gehobelter Parmesan, Knoblauchcroutons und Sardellen		
mit Hühnerbruststreifen	+ CHF 5.00	
mit Garnelen	+ CHF 6.00	B
Insalata valeriana	CHF 15.00	A, C
Nüsslisalat mit Speckwürfelchen, Brotcroutons und gehacktem Ei		

Zuschlag pro Gericht auf zwei Teller CHF 4.00

Panzanella CHF 15.00 A, G

Toskanischer Salat mit Brotcroutons, Kirschtomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Mozzarella in Olivenöl und Weissweinessig mit frischem Basilikum

Insalata Caprese CHF 17.00 G

Datterini Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Olivenöl mit Basilikum

Salatsaucen nach Wahl:

Italienisch, Französisch, Balsamico, Hausdressing

Bruschette CHF 9.00 A

Geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfelchen mariniert mit Olivenöl, Basilikum und Knoblauch

Tartara di manzo guarnita 70 gr. CHF 19.00 A, C, G

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

come piatto principale/als Hauptgang 130 gr. CHF 26.00 A, C, G

Zuschlag pro Gericht auf zwei Tellern CHF 4.00

Zuppe fatte in casa – hausgemachte Suppen

Tortellini in brodo CHF 12.00 A, C, G, L

Rindsbouillon mit Tortellini

Zuppa di pomodoro rustica CHF 12.00 L

Tomatensuppe nach Veltliner Bauernart mit Peperoni- und Zwiebelwürfelchen

Crema di carote CHF 12.00 G

Karottencremesuppe mit Ingwer

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 19.00	A
Spaghetti bolognese mit hausgemachter Rindfleischsauce	CHF 20.00	A, L
Spaghetti carbonara mit Eigelb, Speck, Parmesan und Rahm	CHF 20.00	A, C, G
Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kartoffel Gnocchi in einer Butter mit Salbei und Parmesan	CHF 22.00	A, C, G
Lasagne fatte in casa Hausgemachte Lasagne Emiliana mit Bolognese und Bechamelsauce mit Parmesan überbacken	CHF 23.00	A, C, G, L
Tagliatelle ai porcini con carne secca dei Grigioni Bandnudeln in einer Steinpilzsauce mit Bündnerfleischstreifen	CHF 23.00	A, C, G
Risotto con funghi porcini Risotto mit Steinpilzen	CHF 24.00	G, L

Kleine Portion (ausser Lasagne) abzüglich CHF 3.00

Secondi piatti - Fleisch & Fisch

Cotoletta alla milanese Schnitzel nach Wiener Art vom Schweinerücken serviert mit Pommes frites und Vichy Karotten	CHF 33.00	A, C
Piccata di maiale con prosciutto e champignon Piccata vom Schweine-Nierstück garniert mit Schinkenstreifen und Champignons serviert mit Spaghetti in Tomatensauce mit Basilikum	CHF 34.00	A, C
Fegato di vitello alla veneziana, servito con Rösti Geschnetzelte Kalbsleber Veneziana in einer Butter mit Kräutern und Zwiebeln serviert mit hausgemachter Rösti	CHF 36.00	A, G
Ossobuco Gremolata Geschmorte Scheibe von der Kalbshaxe in einer Sauce mit Gemüsewürfelchen serviert mit Safran Risotto	CHF 37.00	A, G, L
Filetto di branzino "Mediterranea" Gebratener Wolfsbarsch serviert mit Zitronenkartoffeln in Olivenöl, Basilikum, Kirschtomaten und schwarzen Oliven	CHF 37.00	A, D

Zuschlag pro Gericht auf zwei Tellern CHF 4.00

Käsefondue aus der Sennerei Pontresina (ab 2 Personen)

Gletscherfondue	p.P.	CHF 29.00	A, G
Prosecco-Fondue	p.P.	CHF 30.00	A, G
Trüffel-Fondue	p.P.	CHF 31.00	A, G

Unsere Fondue servieren wir mit Essiggemüse und Kartoffeln

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

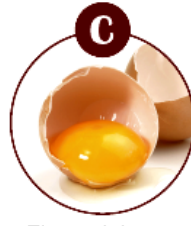
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können



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 & Fisch: Deklaration: Kalb: CH / Schwein: CH / Rind: CH / URY* / Geflügel: CH / Hirsch: AT / DE

Wolfsbarsch: Italien FA037 / Meeresfrüchte & Krevetten: Vietnam FA0510/61 / Lachs: Schottland / Thunfisch: Spanien

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