



Menu

TGI MANGIA BAIN, VIVA BAIN.

Antipasti & Insalate

ANTIPASTI & KLEINE KÖSTLICHKEITEN

BRUSCHETTE ✓ 13.5
Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl

CARPACCIO DI BRESAOLA 22.5
Morterscher Stein, Olivenöl, Rucola

TARTARE DI SALMONE 23.5
Gemüse Brunoise, Kräuter (Dill & Schnittlauch),
Crème fraîche

TARTARE DI MANZO 19/32
Schalotten, Kräuter, Kapern, 70 g / 140 g
Sardellen, Worcestershire, Cognac,
Eigelb, Gewürze

TAGESSUPPE 12.5
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

INSALATE

KAROTTENSALAT ✓ 15.5
japanischer Ingwer, Orangenfilets, Pfefferminze

BURRATA MIT BALSAMICO ✓ 22.5
rote und gelbe Cherrytomaten, bunter Blattsalat,
frisches Basilikum, Meersalz

Salatbar

GRÜNER BLATTSALAT ✓ 9.5

HAUSSALAT ✓ 11/16/22
Bunter gemischter Salat klein/mittel/gross

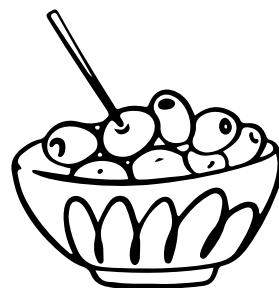
DRESSINGS NACH WAHL:

ITALIENISCH, FRANZÖSISCH, BALSAMICO

TOPPINGS

POULETWÜRFEL ODER RIESENCREVETTEN JE 9.5

Per il
pomeriggio
14-17H30



OLIVEN & GRISSINI ✓ 10.5

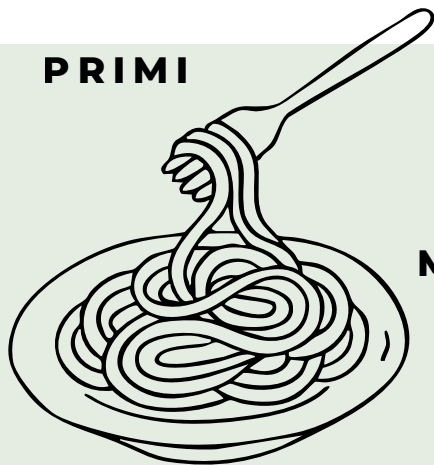
BRUSCHETTE ✓ 13.5
Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl

CLUBSANDWICH 23.5
Toastbrot, Pouletbrust, knuspriger Speck,
Tomaten, Blattsalat, Mayonnaise, gekochtes Ei

PLÄTTLI MIT GERÄUCHERTEM 25
SPECK UND COPPA
Essiggurken, Cherrytomaten, Gewürzweibeln,
Butter

Primi & Secondi

PRIMI



MIX & MATCH

Kombinieren Sie
Ihre liebste Pasta:

SPAGHETTI
ORECCHIETTE
TROFIE

... mit einer unserer köstlichen Saucen:

FRISCHES PESTO ✓ 23

TOMATENSAUCE ✓ 18.5

BOLOGNESE 22

ARRABIATA ✓ 19.5

RAHMSAUCE MIT
SAISONALEN PILZEN ✓ 27

LASAGNA VEGETARIANA ✓ 26

LASAGNA AL FORNO 26.5

RISOTTO MIT SAISONPILZEN ✓ 29

SECONDI

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 47

Gemüse, Pommes frites

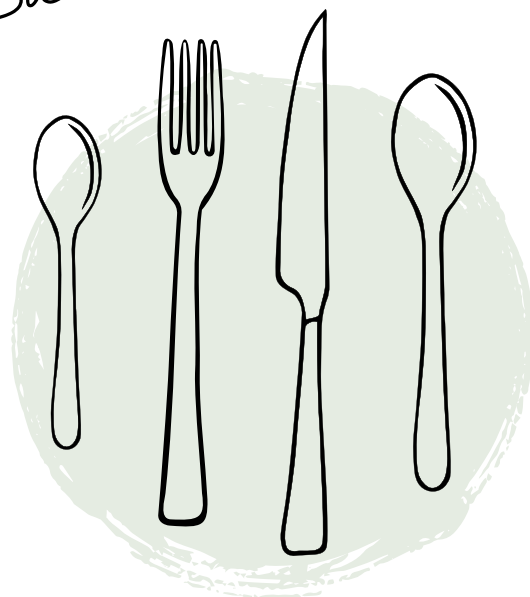
ENTRECÔTE VOM RIND (200 G) 49.5

Gemüse, Kräuterbutter, Pommes frites
oder Risotto

KALBSLEBERLI MIT RÖSTI 38

Butter, frische Alpenkräuter

Bon appetit!



Pizza

FRISCH AUS DEM HOLZOFEN

MARGHERITA  15/18
Tomaten, Mozzarella, frisches Basilikum

NAPOLI 16/19
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano

PROSCIUTTO 18.5/21.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken

VEGETARIANA  19/22
Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse

FUNGI 20.5/23.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons

HAWAII 20.5/23.5
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas

TONNO E CIPOLLA 20/23
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

DIABOLEZZA 20/23
Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Zwiebeln, Peperoni

QUATTRO STAGIONI 22/25
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Vorderschinken, Champignons, Artischocken

Extra?

ANANAS, PILZE,
SALAMI, SARDELLEN JE **CHF 2**

BURRATA, RIESENCREVETTEN, LACHS,
ROHSCHINKEN, BRESAOLA JE **CHF 6**

NEU:
JEDE PIZZA AUCH MIT VOLLKORNMEHL + CHF 4

CALZONE 21/24
Gefüllte Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken

BURRATA  23/26
Tomaten, Mozzarella, Burrata, Cherrytomaten, frisches Basilikum

ENGADINERHOF 23.5/26.5
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola, Cherrytomaten

DIAVOLA E ZOLA 22/25
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini, Gorgonzola

GRANDIOSA 23.5/26.5
Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Steinpilze, Zwiebeln

MESSICANA 23/26
Tomaten, Mozzarella, Speck, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini

SALMONE 23/26
Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Mascarpone, Zucchini

ZOLA E MELA  23.5/26.5
Mozzarella, Apfel, Gorgonzola

BRESAOLA 24.5/27.5
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Ziegenkäse, Steinpilze

TUTTO MARE 28/31
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Thunfisch, Sardellen, Riesencrevetten

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Dolci • Desserts

CLASSICI *Italienische & alpine Klassiker*

TIRAMISU CLASSICO	9.5
SOMMER TIRAMISU mit saisonalen Früchten	11
FRISCHER FRUCHTSALAT mit Glace + CHF 3.5	11
PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN	11
ENGADINER NUSSTORTE Optional mit Schlagrahm + CHF 1.5	8



GELATI

Mövenpick Selection

AFFOGATO Vanille-Glace mit Espresso	9
COLONEL Zitronensorbet mit Vodka	11.5
I LOVE YOU Vanilleglace, Meringue, Erdbeeren, Erdbeersauce	15

HEISSI LIEBI Vanilleglace mit heissen Himbeeren	12.5
COUPE DÄNEMARK Vanilleglace, warme Schoggisauce, Schlagrahm	11.5
KUGEL GLACE Grosse Auswahl an Mövenpick Glacesorten	4
SCHLAGRAHM	1.5

la nostra gelato

- SWISS CHOCOLATE
- MAPLE WALNUT
- VANILLA DREAM
- PISTACHIO
- STRAWBERRY
- COCONUT
- STRACCIATELLA
- ESPRESSO CROQUANT
- BLUEBERRY CHEESECAKE

SORBETS

- LEMON LIME
- PASSION FRUIT & MANGO



Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Dolci • Desserts

Bevande • Getränke

SOFTS

GAZOSA AMARA / CITRUN	5.5/3.3dl
Bitterorange oder Zitrone	
RIVELLA ROT, BLAU	5/3.3dl
SHORLEY, COCA COLA/ ZERO	
EISTEE LEMON	3/2dl – 4/3dl
MINERAL MIT/OHNE	4/3.5dl – 7.5/10dl
PONTRESINER	6/10dl
HAHNENWASSER	



APERITIVI

GIN TONIC ALKOHOLFREI	10.5
SENZA SPRITZ ALKOHOLFREI	10.5
APEROL SPRITZ	12
LIMONCELLO SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
HUGO	12
CAMPARI, SODA ODER ORANGE	7.5
GIN TONIC	11

BUBBLES

PREIS PRO DL



PICCINI PROSECCO GRANDE	7.5
CUVEE EXTRA DRY, VENETIEN	
ZERO'SI - ALKOHOLFREI	7

BIRRE

OFFENAUSSCHANK

CALANDA	3.5/2dl - 4.5/3dl – 6/5dl
RADLER	4.5/3dl – 6/5dl

ENGADINER BIERE

BERNINA	6/3.3dl
PALÜ	6.5/3.3dl
TRAIS FLUORS IPA	6.5/3.3dl

WEITERE BIERE

HACKER PSCHORR	7/5dl
HEFEWEIZEN	
ERDINGER ALKOHOLFREI	7/5dl
CALANDA ZERO (ALK.FREI)	5/3.3dl
PANACHE ZERO (ALK.FREI)	7/5dl
SUURE MOSCHT	6/5dl
mit oder ohne Alkohol	

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande • Getränke

Vini • Weine

VINI AL CALICE

PREIS PRO DL

weiss

MALANSER PINOT BLANC 7

GRAUBÜNDEN AOC

von Salis • Intensiver Duft nach gelben Früchten und kandierten Drops

VEILLON AU CLOÎTRE 6

AIGLE GRAND CRU AOC CHABLAIS

Propriété Veillon • Unsere Empfehlung, leicht und fruchtig mit einer Note Lindenblüte

BÜNDNER RIESLING-SILVANER 6.5

GRAUBÜNDEN AOC

von Salis • Frischer, eleganter und runder Körper

PINOT GRIGIO SPAZIO 6

FRIULI DOC

Spazio • Spritzig, frisch und mit zarter Frucht

KRYOS 6.5

TOSCANA IGT

Vini Garibaldi • Frisch-fruchtiges Bouquet weisser Blumen

CLOS DU PARADIS 7

AIGLE GRAND CRU AOC CHABLAIS

Propriété Veillon • Unsere Gourmet Empfehlung, vollmundiger Abgang mit mineralischer Note

WEISSWEINSCHORLE 7/2dl

rosé

OEIL DE PERDRIX 6

VAUD AOC

H. Badoux • Spritzig frisch und mit zarter Frucht

LA ROSEÉ 7

CÔTES DE PROVENCE AOC

Château de Berne • Frischer cremiger Rosé voller Spannung und Fruchtkomplexität

rosé

TOMARES BALLUS 7

CÔTES DE PROVENCE AOC

Château Aspras • Sommerlich-leichter Rosé aus biologischem Anbau



FLASCHENWEINE?
SEPARATE KARTEN!

rot

PRIMITIVO AMABILE SPAZIO 6

SALENTO IGT

Spazio • Lieblich-fruchtiger, harmonischer Rotwein mit kräftigem Körper

NERO D'AVOLA SPAZIO 6

SICILIA DOC

Spazio • Intensives, lebendiges Granatrot, fruchtiger Geschmack

GARIBALDI «NATO DALL'AMORE» 6.5

TOSCANA IGT

Vini Garibaldi • Intensive rubinrote Farbe, verführerisches Bouquet mit Kirschen und dunklen Früchten

HARMONIE DU CLOÎTRE 7.5

AIGLE AOC CHABLAIS

Propriété Veillon • Cuvée aus Gamaret, Merlot, Cabernet Franc, Noten von Vanille & Pfeffer

SFORZATO SAN DOMENICO 8

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Triacca • Warm und voll, mit kräftigen Aromen nach Pflaumenkompott und Rosinen

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 9

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Casalforte • Weicher Auftakt, ausdrucksstarke Frucht, fein strukturiert

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande • Getränke

Bevande • Getränke

DIGESTIVI

WHISKEY

JOHNNIE WALKER 11/4cl
RED LABEL, 40%

SPIRITUOSEN

GRAPPA AMARONE 7/2cl
PAESANELLA, 41%

GRAPPA BAROLO 7/2cl
ODER
MOSCATO PAESANELLA, 41%

BRAULIO, 21% 5.5/4cl
ODER
APPENZELLER, 29%

RAMAZZOTTI, 30% 5.5/4cl

LIKÖRE

MARTINI WEISS, 15% 5.5/4cl

AMARETTO 5/2cl- 7.5/4cl
DISARONNO, 28%

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO 4.5

DOPPELTER ESPRESSO 6

CAFE CREME 4.5

KOFFEINFREIER CAFE 4.5

LATTE MACCHIATO 5.5

CAPPUCCINO 5.5

SCHOKOLADE / OVOMALTINE 5
heiss/kalt

Unsere Tees

VON AVANTCHA

6

RUSH HOUR BERRY

LEMON VERBENA & LAVENDER

ORGANIC CHAMOMILE COOLER

MAJESTIC EARL GREY

ROOIBOS VANILLA EARL GREY

ORGANIC MINT DUO

Unsere Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Bevande • Getränke

Informationen

Über **Allergene und detaillierte Inhaltsstoffe** in unseren Gerichten informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

- Kalb: Schweiz / Italien
- Rind: Schweiz / Australien* / Uruguay
- Bresaola: Italien
- Salami: Italien
- Vorderschinken: Schweiz / Italien
- Speck: Schweiz
- Zander: FAO04/FAO05
- Riesencrevetten: Vietnam
- Thunfisch: Westlicher Indischer Ozean (Fanggebiet 51)
- Lachs: Norwegen / Schweiz
- Egli: Schweiz

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

Vegetarisch

Unsere vegetarischen Speisen sind gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne zu veganen Gerichten.

Preise

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.