

# *la cucina*

*Wo die Sinne zu Hause sind*

# Eine Erfrischung am Anfang...

## **Unser Hausapero «Negroni Spritz»**

*Gin, Campari, Prosecco, Orangenzeste*

13

## **Prosecco di Fiore**

1dl 8.8 / 7dl 48

## **Aperol Spritz / Hugo**

14

## **Rosé von Hans Ruedi Adank aus Fläsch**

1dl 8 / 5dl 39

## **Trauben-Minz-Schorle**(alkoholfrei)

5dl 7.5

## **Martini Spritz** mit Tonic (alkoholfrei)

10

# Der Auftakt...

## SPEZIALITÄTEN

### **Antipasti alla "Rovanada"**

Fleischbällchen auf Rucola, Ziegenkäse mit  
Zwetschgen-Zwiebel Marmelade, Bündner Rohschinken mit Melone,  
Chorizo und Büffel-Mozzarella

*Polpette di carne su rucola, formaggio di capra fresco con confettura di prugna-cipolla, prosciutto crudo e melone, salami piccante-pomodoro, mozzarella di bufala* 21.5  
*Meatballs on fresh rocket, fresh goat cheese with plum-onion jam, raw ham and melon, chorizo-tomato sugo, with buffalo mozzarella*

### **Ziegenkäse-Mousse mit Safier Trockenfleisch**

Polenta Chips, Bärlauch-Salsa und Baumnüsse 19.5  
*Mousse di formaggio di capra fresco, carne secca di Valle di Safien e chips di polenta, salsa aglio selvatico e noci*  
*Goat cheese mousse, air dried meat from the Safien valley, polenta chips, wild garlic salsa and walnuts*

## SALATE

### **Insalata Verde**

frischer grüner Salat, Radieschen, Sonnenblumenkerne ✓ 10.5  
*insalata verde, semi di girasole/ green salad, radish, sunflower seeds*

### **Insalata Mista**

gemischter Salat mit franz. oder ital. Dressing ✓ 11.5  
*mixed salad*

### **Insalata Caprese di Bufala**

Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Rucola, Basilikum, Mandelsplitter,  
Bärlauchsalz ✓ 16.8  
*pomodoro con mozzarella di bufala, rucola, basilico, mandorle, sale all'aglio orsino*  
*tomatoe with buffalo mozzarella, rocket, basil, almonds, wild garlic salt*  
mit/con/with Burrata + 3

### **Kopfsalat**

Mit gebratener Chorizo, gehobeltem Valser Alpkäse und franz. Dressing 13.8  
*cuore di lattuga con chorizo fritto, formaggio d'alpe, salsa francese*  
*Lettuce heart with fried chorizo, Vals alp cheese, french dressing*

## **Nüsslialat**

Mit knusprigem Speck, Ei und franz. Dressing

*Formentino con pancetta croccante, uovo, salsa francese*

*Corn lettuce, crispy bacon, egg, french dressing*


15.4

## **Geschmorter Kürbis aus dem Holzofen**

Cherrytomate, Joghurt, Haselnüsse und Röstzwiebeln

*Zucca brasata al forno a legna con pomodorini, yoghurt, nocciole, cipolle fritte*

*braised pumpkin from the wood fired oven, cherry-tomatoes, yoghurt, hazelnuts and fried onions*

 17.5

## **Carpaccio vom Rind**

Kürbis, Parmesancreme, Olivenöl

*Carpaccio di Manzo, zucca, crema di parmigiano, olio d'oliva*

*Beef carpaccio, pumpkin, parmesan cream, olive oil*

22.5 / 28.5

## **Bündner Bio-Lachs aus Lostallo**

Mariniert mit Gin und Wacholder, Valser Sauerrahm, Honig-Senf-Sauce

*Salmon fresco marinato in gin e ginepro alpino, panna acida di Vals*

*miele- senape*

*Fresh salmon marinated in gin and alp-juniper, sour-cream from Vals*

*honey-mustard sauce*

23

## **SUPPEN**

### **Tomaten-Peperoni Suppe mit Valser Ei**

*Zuppa di pomodoro-pepe con uovo di Vals*

*Tomato-pepper soup with egg from Vals*

 12.5

### **Bündner Gerstensuppe mit Safier Trockenfleisch**

*Zuppa di orzo con carne secca di Safien*

*barley soup with air dried beef of Safien Valley*

14

### **Steinpilzcrèmesuppe mit Ricotta**

*Essenza ai funghi porcini con ricotta*

*mushroom essence with ricotta*

 12.5

# Für Pastaliebhaber...

## **hausgemachte Casarecce**

### **oder Spaghetti No.5**

Casarecce fatte in casa o Spaghetti No.5

*homemade casarecce or spaghetti No.5*

**kl. Portion  
/Portion**

## **Riesengrillen all' aglio, olio e peperoncini**

Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini

*Aglio, olio d'oliva, peperoncino / Garlic, olive oil, chili*

✓ 26/29.5

## **al pesto mit Burrata und Dörrtomate**

Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan

*Basilico, pinoli, olio d'oliva, parmigiano / Basil, pine nuts, olive oil, Parmesan*

✓ 24/26.5

## **all' arrabbiata mit Ricotta**

Tomaten, Peperoncini, Knoblauch

*Pomodoro, peperoncino, aglio / tomato, chili, garlic*

✓ 19.5/22.5

## **alla Cucina «Hausrezept seit 20 Jahren»**

Steinpilze, Speck, Peperoncini, Rahm, Tomatensauce

*Funghi porcini, pancetta, peperoncini, panna, salsa al pomodoro*

*porcini, bacon, chili, cream, tomatoe sauce*

19.5 / 22.5

## **Lasagne aus dem Holzofen**

Biofleisch vom Bündner Grauvieh, Tomaten-Sugo, Parmesan


*Carne Bio di bovini grigi dei grigioni, sugo al pomodoro, parmigiano*

*Lasagne from the wood fired oven, organic meat from local beef, tomato-sugo, parmesan*

26

# GNOCCHI

## **al formaggio di Capra**

karamellisiertem Ziegenkäse, Zwetschgen-Zwiebel Marmelade, Nüsse  26  
*Formaggio di capra, prugna cipolla marmellata, noci*  
*Goat cheese, plum onion jam, walnuts*

## **alla Rovana**

Steinpilz-Safranrahmsauce, leicht scharf  24.5  
*Salsa allo zafferano e porcini, leggermente picante*  
*mushroom saffron cream sauce, lightly hot*

## **Buchweizen Ravioli**


Salbei 28.5  
*Grano saraceno ravioli, salvia*  
*Buckwheat ravioli, sage*

# Pizza aus dem Holzofen

## **Margherita**

Tomaten, Mozzarella, Oregano  16.5  
*Pomodoro, mozzarella, oregano / Tomato, mozzarella, oregano*

## **Valentina**

Tomaten, Mozzarella, Burrata, Cherrytomaten, Pesto, Rucola  21.5  
*Pomodoro, mozzarella, burrata, pomodorini, pesto rucola /  
Tomato, mozzarella, burrata, cherry tomatoes, pesto, rocket*


## **Marinara**

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oregano  17.5  
*Pomodoro, mozzarella, aglio, oregano / Tomato, mozzarella, garlic, oregano*


## **Diavolo**

Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini, Oregano  18  
*Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoncini, oregano  
Tomato, mozzarella, garlic, chilli, oregano*

## **TriColore**

Tomaten, Mozzarella, Tomaten Scheiben, Spinat, Oregano, Pesto  18  
*Pomodoro, mozzarella, pomodori al rame, spinaci, oregano, pesto /  
Tomato, Bush tomatoes, mozzarella, spinach, oregano, pesto*


## **Peperonata**

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Peperoni, Knoblauch, Oregano  18.5  
*Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, aglio, oregano /  
Tomato, mozzarella, onion, peppers, chili, garlic, oregano*

## **Pompei**

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ei, Oregano  18  
*Pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, oregano / Tomato, mozzarella, spinach, egg, oregano*

## **Primavera**

Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Pesto, Parmesan, Oregano  19.5  
*Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto, scaglie di parmigiano, oregano /  
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, pesto, parmesan, oregano*

## **Ai Funghi**

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Pesto, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto, scaglie di parmigiano, oregano* ✓ 18.5  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, cherry tomatoes, pesto, parmesan, oregano*

## **Vegetariana**

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Spinat, Champignons, Artischocken,  
Oregano, Rucola  
*Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, funghi, carciofi, oregano, rucola* ✓ 19.5  
*Tomato, mozzarella, peppers, spinach, mushrooms, artichokes, oregano, rocket*

## **Quattro formaggi**

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Oregano, Mascarpone  
*Pomodoro, mozzarella, parmigiano, Bündner formaggio, oregano, mascarpone* ✓ 21  
*Tomato, mozzarella, parmigiano, local mountain-cheese, oregano, mascarpone*

## **Prosciutto**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, oregano* 18.5  
*Tomato, mozzarella, ham\*, oregano*

## **Prosciutto e funghi**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, oregano* 19.5  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano*

## **Hawaii**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, oregano* 19.5  
*Tomato, mozzarella, ham, pineapples, oregano*

## **Allegra**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, oregano /* 21.5  
*Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola, oregano*

## **Arrabbiata**

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oregano (*auch mit milder Salami*)  
*Pomodoro, mozzarella, salame picante, oregano (anche con salame dolce)* 21.5  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, oregano (also with mild salami)*



## **Quattro stagioni**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive, oregano* 21.5  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano*

## **Padrone**

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame picante, oregano* 23.5  
*Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, oregano*

## **Calabrese**

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Champignons, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, salame picante, funghi, oregano* 24.5  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, oregano*

## **Contadina**

Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Spiegelei, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, pancetta, spinaci, uovo, oregano* 21.5  
*Tomato, mozzarella, bacon, spinach, egg, oregano*

## **Mamma Mia**

Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Schinken, Speck, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, salame picante, prosciutto, pancetta, oregano* 23  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, ham, bacon, oregano*

## **Orlando**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Zwiebeln, Knoblauch,  
Peperoncini, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pancetta, cipolla, aglio, peperoncini, oregano* 22.5  
*Tomato, mozzarella, ham, bacon, onion, garlic, chili, oregano*

## **La Cucina**

Tomaten, Mozzarella, Poulet, Ananas, Oregano, Rucola, Olivenöl

*Pomodoro, mozzarella, pollo, ananas, oregano, rucola, olio d'oliva* 22.5  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, oregano, rocket salad, olive oil*

## **Toscana**

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano, rucola, oregano /* 24.5  
*Tomato, mozzarella, raw ham, parmesan, rocket, oregano*

## **Calzone**

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spinat, Zwiebeln, Champignons,  
gekochtes Ei, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, spinaci, cipolla, funghi, uovo cotto, oregano* 21.5  
*Tomato, mozzarella, ham, spinach, onions, mushrooms, boiled egg, oregano*

## **Mezza-Luna**

Halb Calzone – halb Arrabbiata  
*Mezza Calzone – mezza Arrabbiata /* 23.5  
*Half Calzone – half Arrabbiata*

## **Speciale**

Tomaten, Mozzarella, Entrecôte, Speck, pikante Salami, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, bistecca di manzo, pancetta, salame picante, aglio, oregano* 31  
*Tomato, mozzarella, sirloin steak of beef, bacon, spicy salami, garlic, oregano*  
*Mit Rindsfilet / con filetto di manzo / with filet of beef* 37

## **Santos**

Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Pesto,  
Cherrytomaten, Oregano, Mascarpone  
*Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, pesto, pomodorini, oregano, mascarpone* 22.5  
*Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, pesto, cherry tomatoes, oregano, Mascarpone*


## **Gamberoni** 26

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Crevetten, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, spinaci, gamberoni, origano*  
*Pomodoro, mozzarella, spinach, prawns, origano*

## **Pedro**

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Sardellen, Zwiebeln, Oliven, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, cipolla, olive, oregano* 21.5  
*Tomato, mozzarella, peppers, anchovy, onions, olives, oregano*

## **Melanzane**

Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Champignons, Pesto, Parmesan  
*Pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi, pesto, parmigiano*  21.5  
*Tomato, mozzarella, eggplant, mushrooms, pesto, parmigiano*

## **Napoli**

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, oregano* 19  
*Tomato, mozzarella, capers, anchovy, oregano*

## **Tonno**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, oregano* 19.5  
*Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, oregano*

## **Frutti di Mare**

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Crevetten, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, gamberoni, oregano* 23.5  
*Tomato, mozzarella, seafood, prawns, oregano*

## **Curry**

Tomaten, Mozzarella, Poulet, Ananas, Curry, Oregano  
*Pomodoro, mozzarella, pollo, ananas, curry, oregano* 22.5  
*Tomato, mozzarella, chicken, pineapples, curry, oregano*

## **Rovanada**

Halb Calzone – halb mit Riesencrevetten  
*Mezza Calzone – mezza con gamberoni* 27.5  
*Half Calzone – half with prawns*

## Flammkuchen aus dem Holzofen


### **Fornaio**

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Kräuter  
*Panna acida, pancetta, cipolla, erba / sour cream, bacon, onion, herbs* 21


### **Prosciutto**

Sauerrahm, Schinken, Mozzarella  
*Panna acida, prosciutto, mozzarella / sour cream, ham, mozzarella* 20.5

### **Formaggio di Capra**

Sauerrahm, Ziegenkäse, Rucola, Oregano  
*Panna acida, formaggio di capra, rucola, oregano*  22.5  
*Sour cream, goat cheese, rocket, oregano*

### **Vegetariana**

Sauerrahm, Mozzarella, Peperoni, Spinat, Champignons,  
Artischocken, Rucola  
*Panna acida, mozzarella, peperoni, spinaci, funghi, carciofi, rucola*  20.5  
*Sour cream, mozzarella, peppers, spinach, mushrooms, artichokes, rucola*

### **Tonno**

Sauerrahm, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern  
*Panna acida, tonno, cipolla, capperi* 19.5  
*Sour cream, tuna, onions, capers*

**Auf Wunsch servieren wir jede Pizza auch klein** – 2

# Calzone Verde

...die mit Salat gefüllte Calzone

Gefüllt mit Tomate, Gurke, Karotte, Eisbergsalat, französische Salatsauce

*Ripieno con pomodoro, carote, iceberg, salsa francese*

*Stuffed with tomato, carrot, iceberg, french dressing*

## Calzone Verde Margherita

Tomaten, Mozzarella, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, oregano / Tomato, mozzarella, oregano*

✓ 19.5

## Calzone Verde Prosciutto

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, oregano / Tomato, mozzarella, ham, oregano*

21.5

## Calzone Verde Hawaii

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, oregano /*

*Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano*

22.5

## Calzone Verde Curry

Tomaten, Mozzarella, Poulet, Ananas, Curry, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, pollo, ananas, curry, oregano /*

*Tomato, mozzarella, chicken, pineapple, curry, oregano*

23.5

## Calzone Verde Club

Tomaten, Mozzarella, Poulet, Spegelei, Speck, Oregano

*Pomodoro, mozzarella, pollo, pancetta, oregano, uovo*

*Tomato, mozzarella, chicken, bacon, oregano, egg*

25

*Auf Wunsch auch italienische Salatsauce möglich*

*salsa italiana possibile / italian dressing possible*

**Auf Wunsch servieren wir jede Pizza auch klein**

– 2

## Extras

<i>Knoblauch, Zwiebeln, Pesto</i> <i>Aglio, cipolla, pesto / Garlic, onion, pesto</i>	1
<i>Rucola, Oliven, Sardellen, Kapern, Ananas, Ei, extra Käse, Feta, Quark, Mascarpone, Champignons</i> <i>Rucola, olive, acciughe, capperi, ananas, uovo, formaggio extra, Feta, ricotta, mascarpone /</i> <i>Rocket, olives, anchovy, capers, pineapples, egg, extra cheese, Feta, curd, mascarpone</i>	2
<i>Burrata, Gorgonzola, Parmesan, Ziegenkäse, pikante Salami</i> <i>Burrata, gorgonzola, parmigiano, formaggio di capra, salame piccante</i> <i>Burrata, gorgonzola, parmigiano, goat cheese, spicy salami</i>	4.5
<i>Rohschinken, Bündnerfleisch, Crevetten</i> <i>crudo, carne secca dei Grigioni /</i> <i>raw ham*, air dried beef "Bündnerfleisch"</i>	8

# Hauptgang

## FISCH

### **Bio Lachs aus Lostallo**

mit Gnocchi, Blattspinat und Weissweinsauce

*Salmone bio di Lostallo, gnocchi, spinaci e salsa al vino bianco,*

*Lostallo salmon organic, gnocchi with spinach and white wine- sauce*

43

## FLEISCH

### **Fleischbällchen vom Alpen Lamm mit Artischocke**

Spaghetti, Tomatensauce, Artischocken, Oliven, Strauchtomaten, Rucola

*polpette d`agnello delle Alpe, spaghetti, salsa di pomodoro, carciofi, olive, pomodori  
ramato, rucola,*

*Alp lamb meatballs, spaghetti, tomato sauce, artichoke, olives, ramato tomatoes, rocket salad*

27.50

### **“Zürcher” Kalbsgeschnetzeltes**

Champignons-Rahmsauce mit Calvados und Quarkpizokel

*Spezzatino di vitello, salsa di panna ai funghi con calvados e quarkpizokel*

*Sliced veal, mushroom-cream sauce with calvados and quarkpizokel*

41

### **Tagliata di Manzo**

tranchiertes Entrecôte , Rucola, Parmesan, Olivenöl

*Rucola, parmigiano, olio d'oliva*

*sliced sirloin steak, rocket, parmigiano, olive oil*

28.5

### **Rindsfiletspitzen «Stroganoff»**

dazu Quarkpizokel

*Spezzatino di filetto di manzo, salsa di crema e peperoni, quarkpizokel*

*Sliced beef filet, peper-cream sauce, quarkpizokel*

41

### **Cordon bleu**

vom Schwein mit Pommes frites

*di maiale, patate fritte / of pork, french fries*

34

### **Schweinschnitzel paniert**

mit Pommes frites

*Scaloppina di maiale impanata, patatine fritte*

*pork escalope, crumbed, French fries*

28.5

# Grilladen vom heissen Valserstein

Grilliate su pietra calda di Vals / Barbeques served on hot Vals stone

**mit Quark-Pizokel oder Pommes frites & verschiedenen Saucen**

*con pizokel o patate fritte & salse diverse*

*Pizokel o french fries & different dips*

## **Bio Lachssteak aus Lostallo**

*filetto di salmone biologico / organic salmon steak*

**42**

## **Schweinssteak**

200 g **29.5**

*bistecca di maiale / pork steak*

300g **37.5**

## **Entrecôte**

200g **41**

*bistecca di manzo / Sirloin steak*

300g **50**

## **Mixed Grill: Rindsrücken, Lammnierstück, Schweinesteak**

200g **43.5**

300g **58**

*bistecca di manzo, pezzo di agnello, bistecca di maiale*

*Beef saddle, lamb back, pork steak*

## **Lammrücken "Provencale"**

200g **46**

*pezzo di agnello / lamb back*

## **Rindsfilet**

200g **46**

*Filetto di manzo / beef tenderloin steak*

300g **58**



# Spezialitäten für 2 Personen

Specialità per 2 persone / *Specials for 2 persons*

## **Stein-Topf “TERRA”**

pentola “pietra” / *stone pot “earth”*

Rindsrücken, Lammnierstück, Schweinssteak, hausgemachte Pizokel,  
Steinpilz-Cognacsauce

*Bistecca di manzo, pezzo di agnello, Bistecca di maiale, pizokel fatti in casa, verdura,  
salsa cognac-porcini  
beef saddle, lamb back, homemade pizokel, vegetables,  
mushrooms-cognac sauce*

*pro Person / per persona / per person* 43.5

## **Capuns mit Rindsfiletstreifen und Krautpizokel**

*In Pfännchen serviert / servito in padelle / served in pans*

*Apfel, Baumnüssen, Alpkäse, Bündler Fleisch  
und Kürbis-Birnen Kompott*

*Mela, noci, formaggio di alpe, bresaola dei Grigioni,  
composta di zucca e pere  
apple, nuts, alp cheese, air-dried beef, compote of pumpkin and pear*

*pro Person / per persona / per person* 37

*vegetarisch*  31

**Fleischherkunft/** *provenienza delle carni/ origin of meat*

*Kalb / vitello / veel: Schweiz | Schwein / maiale / porc: Schweiz*

*Lamm / agnello / lamb: Vals, Australien*

*Swiss Prime Poulet / pollo / chicken | Rind / manzo / beef: Schweiz, Uruguay*

# Bündner Spezialitäten



## **Bündner Gerstensuppe mit Safier Trockenfleisch** 14

*Zuppa d'orzo tradizionale con carne secca di valle di Safien*  
*traditional barley soup with air dried beef from Safien Valley*

## **Lugnezer Capuns**

**Spätzliteig mit Salsizwürfel, eingewickelt in Mangold,  
an leichter Buttersauce, Bündnerfleisch** 26

*Pasta morbida di grano, cubetti di salsiccia, avvolto in coste, con salsa di burro leggero*  
*carne secca dei Grigioni*

*Soft dough of wheat flour, salami cubes, wrapped in chard, with light butter sauce,*  
*air-dried beef Bündnerfleisch*

*vegetarisch / vegetariano / vegetarian* ✓ 25

## **Krautpizokel**

**Spätzliteig, Wirz, Spinat, Rahm, Speck** 24.5

*Pasta morbida di grano, verza, spinaci, panna, pancetta*

*Soft dough of wheat flour, savoy cabbage, cream, spinach, bacon*

*vegetarisch / vegetariano / vegetarian* ✓ 24.5

## **Käsepizokel**

**an Valser Alp-Käse-Sauce**

*Pizokel al formaggio / Pizokel with Alp-cheese sauce*

✓ 24

*dazu:*

Jeninser  
Pinot Noir  
Barrique,  
Jürg  
Obrecht  
9,-

## **Käsefondue aus der Valser Sennerei ab 2 Personen**

*Fonduta di formaggio, da 2 persone/ cheese fondue, from 2 people*

*Mit Holzofenbrot, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken, Tomaten*

*con pane dal forno, patate, cipolline, cetriolini e pomodori/*

*with bread from the wood-fired oven, potatoes, pickles and tomatoes*

**Klassisch** p. Pers. 27 **“Rovanada”** Steinpilz & Prosecco p. Pers. 36

## **dazu Portion Bündner Trockenfleisch** 18

*selezione di carni secche dei Grigioni, come contorno*

*selection of air-dried meet of Graubünden, as a side-dish*

# Getränke

## APERITIF

<i>Prosecco di Fiore</i>	<i>1dl</i>	<i>11.5°</i>	<i>8.8</i>
<i>Campari, Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>23° / 16°</i>	<i>6.8</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>16°</i>	<i>6.8</i>
<i>Cynar Orange, Campari Orange</i>			<i>8</i>
<i>Sherry Tio Pepe, Portwein</i>		<i>18°</i>	<i>6</i>
<i>Sanbitter</i>			<i>5.5</i>
<i>Sanbitter Cocktail, ohne Alkohol</i>			<i>8</i>

## GETRÄNKE FLASCHEN

<i>Valser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Rivella</i>	<i>3.3dl</i>	<i>4.3</i>
<i>Orangensaft, Tomatensaft Michel</i>	<i>2dl</i>	<i>4.5</i>
<i>Valser Classic, Silence</i>	<i>7.5dl</i>	<i>7</i>
<i>Valser Classic, Silence</i>	<i>1L</i>	<i>8.5</i>
<i>Coca Cola, Sprite, Rivella</i>	<i>1.5L</i>	<i>12</i>
<i>Eistee, Apfelsaft</i>	<i>1L</i>	<i>10</i>

## WARME GETRÄNKE

<i>Kaffee, Espresso, Tee</i>		4.2
<i>Cappuccino</i>		4.5
<i>Latte Macchiato</i>		4.8
<i>Doppelter Espresso</i>		5.2
<i>Espresso corretto</i>		5.7
<i>Milch kalt</i>	<i>2dl</i>	3
<i>Ovomaltine, Schokolade warm/kalt</i>	<i>2dl</i>	4.2
<i>Kaffee fertig, Kaffee Lutz</i>		5.7

## BIER VOM FASS

<i>Calanda Edelbräu</i>	<i>30cl</i>	4.5
	<i>50cl</i>	5.8

## BIER IN DER FLASCHE

<i>Calanda Edelbräu</i>	<i>30cl</i>	4.6
<i>Calanda Lager</i>	<i>58cl</i>	5.5
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	<i>50cl</i>	5.5
<i>Erdinger Weissbier</i>	<i>50cl</i>	7
<i>Calanda Gletsch</i>	<i>47cl</i>	6

# Spirituosen

## GRAPPA

<i>Hausgrappa</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>5.5</i>
<i>Barolo, Paesanella</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>8.5</i>
<i>Mascato, Paesanella</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>8.5</i>
<i>Amarone, Paesanella</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>8.5</i>
<i>Brunello, Paesanella</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>8.5</i>

## COGNAC

<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>9</i>
<i>Hennessy fine de cognac</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>9</i>
<i>Hennessy X.O.</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>16</i>

## OBSTBRAND

<i>Edelbrände von Urs Hecht aus Gunzwil</i>	<i>2cl</i>		<i>9</i>
<i>Williams, Quitte, Zwetschge Dagout aus Ilanz</i>	<i>2cl</i>		<i>8.5</i>
<i>Calvados/Marc d. Bourg., Morin</i>	<i>2cl</i>	<i>40°</i>	<i>8</i>
<i>Vielle Prune, Morin</i>	<i>2cl</i>	<i>41°</i>	<i>8</i>
<i>Vielle Poire</i>	<i>2cl</i>	<i>41°</i>	<i>8.5</i>

## LIQUEUR

<i>Bündner Röteli</i>	<i>2cl</i>	<i>22°</i>	<i>6.5</i>
<i>Ramazzotti, Fernet Branca</i>	<i>4cl</i>	<i>42°</i>	<i>6.5</i>
<i>Appenzeller</i>	<i>4cl</i>	<i>29°</i>	<i>6.5</i>
<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>4cl</i>	<i>28°</i>	<i>7.5</i>
<i>Limoncello</i>	<i>4cl</i>	<i>30°</i>	<i>6.5</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>17°</i>	<i>7.5</i>

## PORTWEIN

<i>Grahams 10 Jahre</i>	<i>4cl</i>	<i>20°</i>	<i>12</i>
<i>Grahams 20 Jahre</i>	<i>4cl</i>	<i>20°</i>	<i>18</i>

# Wein

		10 cl	50 cl
<b><u>WEISS</u></b>			
<b>Schweiz</b>			
Graubünden	Riesling x Silvaner Maienfeld, Nigg <i>Hauswein</i>	6.5	31.5
	Chardonnay, Maienfeld, Nigg	8	39
	Gewürztraminer, Maienfeld, Nigg	7.5	36.5
Tessin	Cuvée 3, Tamborini, Pinot blanc-Chardonnay-Merlot	7	34
Waadt	Chasselas Romand, Hammel vom Fass	4	19
<b>Italien</b>			
Piemont	Arneis, Batasiolo	6.5	31.5
Veneto	Pinot Grigio IGT Cecilia Beretta	6.5	31.5
<b>Schweiz</b>			
Adank	<b>Rosé</b> - Graubünden, Fläsch	8	39

## **ROT**

<b>Schweiz</b>			
Graubünden	Maienfelder Blauburgunder, Zanolari	6.8	34
	Jeninser Pinot Noir Barrique Calander, Obrecht	9	44
Tessin	Merlot del Ticino, Delea, Losone	5	24
<b>Italien</b>			
Sizilien	Nero d`Avola, Syrah, Luma <i>Geheimtipp</i>	7	34
Veneto	Ripasso della Valpolicella, Villa Berdero	6	29
	Amarone DOC Villa Berdero	8	39
Apulien	Primitivo, Pietrosa	7.5	36.5