La Cucina

Wo die Sinne zu Hause sind

Eine Erfrischung am Anfang

mit Alkohol

Unser Haus-Apéro
«Negroni Spritz»
Gin, Campari, Prosecco, Orange
14

Prosecco «Astoria»
1dl 8.8 / 7dl 58

Sarti Spritz
Prosecco mit Sarti Likör
14

Blanc de Noir
Von Jürg Obrecht
1dl 8 / 5dl 39

erfrischend alkoholfrei

Melisse-Minze-Spritz
9.5

Maracuja-Spritz
8.5

Sanddorn-Rosmarin-Spritz
9.5

Cranberry-Ingwer-Spritz
9.5

Martini Spritz mit Tonic
(alkoholfrei)
10

Cuvée Blanc, Jürg Obrecht
(alkoholfrei)
1dl 8.5 5dl

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Der Auftakt

SPEZIALITÄTEN

Gamberoni al Pizzaiolo
Crevetten, Tomaten, Feta, Knoblauch, Chili — 24/29
Gamberoni, pomodori, feta, aglio, peperoncino
Prawns, tomatoes, feta, garlic, chili

Ziegenkäse-Mousse
Kopfsalat, Polenta-Chips, Orangen-Feigen-Dressing — 19.5
Mousse di formaggio fresco di capra, lattuga, chips di polenta, condimento d' arancia e fichi
Goat cheese mousse, lettuce salad, polenta chips, orange-fig-dressing

SALATE UND VORSPEISEN

Nüsslisalat
Knuspriger Speck, Valser Bio-Ei, französisches Dressing — 17.5
Formentino con pancetta croccante, uovo bio di Vals, salsa francese
Lambs lettuce, crispy bacon, organic egg from Vals, French dressing

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Insalata Verde

Grüner Blattsalat — 10.5

Französisches Dressing oder Himbeer-Rosmarin-Dressing

Salsa francese o al lampone e rosmarino

Green salad, with French or raspberry-rosemary dressing

Insalata Mista

Gemischter Salat — 12.5

Französisches Dressing oder Himbeer-Rosmarin-Dressing

Salsa francese o al lampone e rosmarino

Mixed salad, with French or raspberry-rosemary dressing

Insalata Caprese Bufala

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum — 19.5

Pommodorini e mozzarella di bufala, basilico

Cherry tomato and bufala mozzarella, basil

Insalata Chorizo

Kopfsalat, gebratene Chorizo, Valser Alpkäse, französisches Dressing — 14.8

Lattuga con chorizo fritto, formaggio d'alpe , salsa francese

Lettuce with fried chorizo, Vals alp cheese, French dressing

Zucchetti-Käse-Törtchen

aus unserem Valser Garten: Zucchetti und Karotten gelb und grün — 16.8

Tortine di zucchine e formaggio, dal nostro orto di Vals: Zucchine e carote

Zucchini-Cheese-Tartlet, from our garden in Vals: zucchini and carotte

Ofenkürbis

Randen-Hummus von weissen Bohnen, — 18.5/28

Gebackene Zwiebeln, Valser Sauerrahm, Haselnuss

Zucca al forno, Hummus di barbabietola è di fagioli bianchi,

Cipolla fritta, crema acida di Vals, nocciola

Oven pumpkin, beetroot hummus of white beans,

Baked onions, *sour cream of Vals, hazelnut*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Carpaccio «Cipriani»

Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Cipriani-D*ressing* *23.5/29.5*

Carpaccio di Manzo, rucola, parmigiano, salsa di Cipriano

Beef carpaccio, rucola, parmesan, Cipriano dressing

Hausgebeizter Lachs

Mit Gin und Wacholder mariniert, Honig-Senfsauce, Apfel-Fenchelsalat, Wasabi-Mayonnaise *24/35*

Salmone marinato con gin e ginepro,
salsa di senape al miele, insalata mela-finocchio, maionese di wasabi

Graved salmon home marinated with gin and juniper,
honey-mustard sauce, apple-fennel-salad, wasabi-mayonnaise

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe (mit Speck) *14/19*

Zuppa d' orzo

Barley soup

Kokos-Currysuppe

Kokosmilch, Kaffirlimettenblätter, Zitronengras, Ingwer, rotes Curry *15*

Zuppa di curry, lime kaffir, citronella, *zenzero, curry rosso*

Curry-soup, kaffir lime, lemon gras, ginger, red curry

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Für Pasta Liebhaber

Tagliatelle «Hummer Bisque»

Hummer Bisque, Crevetten, Tomate, Cognac — *31/34.5*

Bisque di aragosta, gamberi, pomodoro, cognac

Lobster bisque, prawns, tomato, cognac

Paccheri "Cucina"

Hausspezialität

Steinpilze, Speck, Tomatensauce, Peperoncini, Rahm — *24.5/27.5*

Porcini, pancetta*, salsa al pomodoro peperoncino, panna*

Porcini, bacon, tomato sauce, chili, cream

Paccheri mit Gemüse-Bolognese

V *24.5/27.5*

Alla Bolognese di Verdura

With vegetable Bolognese

Lasagne aus dem Holzofen

Rind- und Schweinefleisch, Tomatensauce, Parmesan — *26*

Carne di manzo e maiale, salsa di pomodoro, parmigiano

Beef and pork, tomato sauce, Parmesan

Ravioli alla Caponata

Geheimtipp

Gefüllt mit Gemüsecaponata, Salbei, Zitrone — V *26.5/29.5*

Ripieno di caponata di verdure, salvia, limone

Filled with vegetable caponata, sage, lemon

Ravioli mit Kalb/Valser Jungochse

hausgemachte Ravioli, Thymian — *32/38*

con Vitello/giovane manzo, timo

Filled with veal/young ox, thyme

Pasta glutenfrei möglich: / *Senza glutine possibile:* / *Gluten-free possible:* Penne

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Pizza aus dem Holzofen

Margherita

Tomate, Mozzarella, Origano

Pomodoro, mozzarella, origano / Tomato, mozzarella, oregano

17.5

Valentina

Tomate, Mozzarella, Cherrytomaten, Pesto, Rucola, Origano, Büffelmozzarella

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto, rucola, origano, mozzarella di bufala

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, pesto, rocket, origano, bufala mozzarella

22.5

Marinara DAS ORGINAL - OHNE MOZZARELLA

Tomate, Knoblauch, Origano, Olivenöl evo

Pomodoro, aglio, origano, olio evo

Tomato, garlic, origano, olive oil

18.5

Diavolo

Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini, Origano

Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoncini, origano

Tomato, mozzarella, garlic ,chili, origano

21.5

Peperonata

Tomate, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Origano

Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, aglio, origano

Tomato, mozzarella, onion, peppers, chili, garlic, origano

22.5

Pompei

Tomate, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei, Origano

Pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, origano

Tomato, mozzarella, spinach, egg, origano

21.5

Capra

Tomate, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Pesto, Origano

Pomodoro, mozzarella, formaggio fresco di capra, pesto, origano

Tomato, mozzarella, goat fresh chees, pesto, origano

24

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Ai Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons, Pesto, Origano

Pomodoro, mozzarella, funghi, pesto, origano — 21.5

Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, pesto, origano

Vegetariana

Tomate, Mozzarella, Peperoni, Spinat, Champignons, Artischocken, Origano, Rucola

Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci, funghi, carciofi, origano, rucola — 22.5

Tomato, mozzarella, peppers, spinach, mushrooms, artichokes, origano, rocket

Formaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Origano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano, mascarpone — 23.5

Tomato, mozzarella, gorgonzola,, origano, mascarpone

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano* — 21.5

Tomato, mozzarella, ham, origano*

Prosciutto e funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken*, frische Champignons, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, origano* — 22

Tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, origano*

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Ananas, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano* — 21.5

Tomato, mozzarella, ham, pineapple, origano*

Allegra

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Gorgonzola, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, origano /* — 23.5

Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola, origano*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Arrabbiata

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Origano *(auch mit milder Salami)*

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano (anche con salame dolce)

Tomato, mozzarella, spicy salami, oregano (also with mild salami)

23

Quattro stagioni

Tomate, Mozzarella, Schinken*, frische Champignons, Artischocke, Oliven, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, carciofi, olive, origano*

Tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichoke, olives, origano*

23.5

Padrone

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Origano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, origano

Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, origano

23.5

Calabrese

Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Champignons, Gorgonzola, Origano

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, gorgonzola, origano

Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, gorgonzola, origano

24.5

Contadina

Tomate, Mozzarella, Speck, Spinat, Spiegelei, Origano

Pomodoro, mozzarella, pancetta, spinaci, uovo, origano

Tomato, mozzarella, bacon, spinach, egg, origano

22.5

Mamma Mia

Tomate, Mozzarella, Schinken*, pikante Salami, Speck, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, pancetta, origano*

Tomato, mozzarella, ham, ,spicy salami, bacon, origano*

24

Orlando

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, pancetta, cipolla, aglio, peperoncini, origano*

Tomato, mozzarella, ham, bacon, onion, garlic, chili, origano*

23.5

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Toscana

Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, geriebener Parmesan,Oregano

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, parmigiano gratuggiato, origano — *26.5*

Tomato, mozzarella, cured ham, rocket, grated parmesan, origano

Calzone

Tomaten, Mozzarella, Schinken*, Champignons, gekochtes Ei, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo cotto, origano* — *22.5*

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, origano*

Mezza-Luna

Halb Calzone – halb Arrabbiata

Mezza Calzone – mezza Arrabbiata / — *24.5*

Half Calzone – half Arrabbiata

Speciale

Tomate, Mozzarella, Speck, pikante Salami, Origano

Pomodoro, mozzarella, pancetta ,salame piccante, origano

Tomato, mozzarella, spicy salami, origano

mit Rindsfilet 120g — *37*

mit Ribeye Steak 200g — *43*

Santos

Tomate, Mozzarella, Speck, Champignons, Cherrytomaten,
Pesto, Origano, Mascarpone

Pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, pesto, pomodorini, origano, mascarpone — *23.5*

Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, pesto, cherry tomatoes, origano, Mascarpone

Gamberoni

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Crevetten, Origano — *32*

Pomodoro, mozzarella, spinaci, gamberoni, origano

Pomodoro, mozzarella, spinach, prawns, origano

Pedro

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Origano

Pomodoro, mozzarella, acciughe, peperoni, cipolla, olive, origano — *23.5*

Tomato, mozzarella, anchovies, peppers, onions, olives, origano

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Melanzane

Tomate, Mozzarella, Aubergine, Champignons, Pesto, Oregano

Pomodoro, mozzarella, melanzane, funghi, pesto, origano

Tomato, mozzarella, eggplant, mushrooms, pesto, origano

22.5

Napoli

Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, organo

21.5

Tonno

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, origano

Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, origano

23.5

3 Mare

Tomate, Mozzarella, Ri*esen*crevetten, Spinat, Thunfisch, Zwiebeln, Sardellen, Oregano

Pomodoro, mozzarella, gamberoni, spinaci, tonno, cipolla, accughe, origano

Tomato, mozzarella, prawns, spinach, tuna, onions, anchovies, origano

26.5

Curry

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Ananas, Curry, Oregano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, curry, origano*

Tomato, mozzarella, ham, pineapple, curry, origano*

22.5

Rovanada

Halb Calzone – halb mit Riesencrevetten

Mezza Calzone – mezza con gamberoni

Half Calzone – half with prawns

28

Auf Wunsch servieren wir jede Pizza auch klein - 2

Su richiesta serviamo ogni pizza piccola/ on request we serve every pizza small

Glutenfreie Pizza auf Wunsch (nur gross, keine Calzone) +3

Pizza senza glutine su richiesta/gluten-free pizza on request

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Flammkuchen aus dem Holzofen

Fornaio

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Oregano

Panna acida, pancetta, cipolla, origano

sour cream, bacon, onion, oregano

23.5

Prosciutto

Sauerrahm, Mozzarella, Schinken*, Oregano

Panna acida, prosciutto, mozzarella, origano*

sour cream, ham, mozzarella, oregano*

22.5

Formaggio di Capra

Sauerrahm, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Pesto, Oregano

Panna acida, formaggio fresco di capra, pesto, origano

Sour cream, goat fresh cheese, pesto, oregano

23.5

Vegetariana

Sauerrahm, Mozzarella, Peperoni, Spinat, Champignons, Artischocken, Oregano, Rucola

Panna acida, mozzarella, peperoni, spinaci, funghi, carciofi, origano, rucola

Sour cream, mozzarella, peppers, spinach, mushrooms, artichokes, oregano, rocket

22.5

Tonno

Sauerrahm, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano

Panna acida, tonno, cipolla, capperi, origano

Sour cream, tuna, onions, capers, oregano

23.5

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Extras

Knoblauch, Zwiebeln, Pesto, Peperoncini *aglio, cipolla, pesto, peperoncini / garlic, onions, pesto, chili*	+ 1
Rucola, Oliven, Kapern, Ananas, Ei, extra Käse, Mascarpone, frische Champignons *Rucola, olive, capperi, ananas, uovo, formaggio extra, Feta, mascarpone, funghi* *Rocket, olives, capers, pineapples, egg, extra cheese, Feta, mascarpone* mushrooms	+ 2
Gorgonzola, Ziegenfrischkäse, pikante Salami, Sardellen *Gorgonzola, formaggio fresco di capra, salame piccante, acciughe,* *Gorgonzola, goat fresh cheese, spicy salami anchovies*	+ 4.5
3 Riesencrevetten, Rohschinken *3 gamberoni, crudo* *3 prawns, cured ham*	+ 9
Auf Wunsch servieren wir jede Pizza auch klein *Su richiesta serviamo ogni pizza piccola/ on request we serve every pizza small*	– 2
Glutenfreie Pizza auf Wunsch *Pizza senza glutine su richiesta/gluten-free pizza on request*	+3

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Hauptgang

Ofenkürbis

Randen-Hummus von weissen Bohnen, 28
Gebackene Zwiebeln, Valser Sauerrahm, Haselnuss
Zucca al forno, Hummus di barbabietola è fagioli bianchi,
cipolle al forno, crema acida di Vals, nocciola
Oven pumpkin, beetroot hummus of white beans,
baked onions, sour cream of Vals, hazelnut

Fischknusperli von der Alvaneuer Forelle 42

Ranch Farsox, Familie Simeon
Tartarsauce, Rosmarinkartoffeln oder Salat
Bocconcini di pesce di trotta dell' Alvaneu, salsa tartara,
Patate al rosmarino o insalata
Crispy fish bites made from Alvaneuer trout
Tartar sauce, rosemary potatoes or salad

Burger-Himmel LIMOUSIN (CH)

Valserkäse, knuspriger Speck, Essiggurke, Salat, Tomate, 32
BBQ-, Senf-Honig-Sauce, Kartoffel Wedges
Formaggio di Vals, pancetta croccante, cetriolo sott'accetto, lattuga, pomodoro,
salsa BBQ, salsa senape-miele, spicchi di patate fritte
Vals cheese, crispy bacon, pickled cucumber, lettuce, tomato, BBQ sauce,
mustard-honey sauce, potato wedges

Valser Lammragout «Cremolata»

Mit Bündner Quarkpizokel 42
Spezzatino di agnello di Vals "Cremolata", pizokel Grigionesi
Vals lamb ragout "Cremolata", Grison pizokel

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Geschnetzeltes Kalbsfleisch, Champignon-Rahmsauce *42*
Fettine di vitello con rösti, salsa alla crema con funghi
Sliced veal with rösti, mushroom-cream sauce

Ribeye Steak all' Italiano

220g Ribeye-Steak, Cherrytomaten, Olivenöl, Parmesan, Rucola *49*
220g costata di manzo, pomodorini, olio evo, parmigiano, rucola
220g ribeye steak, cherry tomatoes, olive oil, parmigiano, rucola

Extra Beilagen */ contorno extra / extra side dishes* : *+7*

Pommes frites, Rosmarinkartoffeln
patate fritte, patate al rosmarino
french fries, rosemary potatoes

Pfeffersteak

220g Ribeye-Steak, Pfeffersauce, Bündner Quarkpizokel *49*
220g costata di manzo, salsa di crema al pepe, pizokel
220g ribeye steak, pepper-cream-sauce, pizokel

Rindsfiletspitzen «Stroganoff»

Mit hausgemachten Pizokel, Valser Sauerrahm *41*
Spezzatino di punte di filetto di manzo, salsa alla crema, pizokel, panna acida di Vals
Sliced beef filet tips, cream sauce, pizokel, sour cream from Vals

Cordon bleu

Vom Schwein mit Pommes frites oder gemischtem Salat *34*
di maiale, patate fritte o insalata mista
of pork, french fries or mixed salad

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Grilladen vom heissen Valserstein

Grilliate sulla pietra calda di Vals /*Barbeque served on hot Vals stone*

mit Gemüse oder Pommes frites & 2 Saucen

con verdure o patate fritte & 2 salse

vegetables or french fries & 2 dips

Steak vom Kräuterschwein

Ostschweiz IP Suisse

bistecca di maiale nutrito con erbe, Svizzera orientale, IP Suisse

steak from pork feed with herbs, eastern Switzerland, IP Suisse

200g	*37*
300g	*47*

Mixed Grill

Rindsfilet, Schweinsrücken IP Suisse, Speck, Chorizo

Filetto di manzo, bistecca di maiale IP Suisse, pancetta, chorizo

Filet of beef, steak of porc IP Suisse, bacon, chorizo

200g	*47*
300g	57

"Mare e Monte" Rindsfilet & 3 Crevetten

Filetto di manzo & 3 gamberoni

beef filet & 3 prawns

150g	*48*
200g	*58*

Ribeye Steak

Bistecca di ribeye

200g	*49*
300g	*59*

Rindsfilet-Medaillons

Medaglioni di filetto di manzo / *Beef fillet medallions*

200g	56
300g	66

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Spezialitäten für 2 Personen

Specialità per 2 persone / Special dishes for 2 persons

Stein-Topf

pentola di pietra/ stone pot

Rindsfilet, Schweinsrücken IP Suisse,
auf Krautpizokel, im Steintopf serviert, mit Steinpilz-Cognacsauce

Filetto di manzo, e bistecca di maiale IP Suisse, su un letto di pizokel con verze
il tutto servito in una pentola di pietra, con salsa ai porcini e cognac

Beef filet, steak of porc IP Suisse,
bedded on pizokel with savoy cabbage, served in a stone pot, with porcini-cognac sauce

pro Person /*per persona / per person* *46.5*

Capuns mit Rindsfiletstreifen und Krautpizokel

In 2 Pfännchen serviert, dazu Bündnerfleisch und Alpkäse

Capuns con strisce di filetto di manzo è pizokel con verze
servito in 2 padelle con Bündnerfleisch e formaggio d'alpeggio

Capuns with stripes of beef filet and pizokel with savoy cabbage,
served in 2 pans, with air-dried meat and alp cheese

pro Person / *per persona / per person* *39*

vegetarisch / vegetario / vegetarian *33*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Bündner Spezialitäten

Bündner Gerstensuppe
Zuppa d'orzo tradizionale
traditional barley soup
14/19

Valser Lammragout «Cremolata»
Mit Bündner Quarkpizokel 42
Spezzatino di agnello di Vals "Cremolata", pizokel Grigionesi
Vals lamb ragout "Cremolata", Grison pizokel

Lugnezer Capuns
Spätzliteig mit Salsizwürfel, eingewickelt in Mangold, an leichter Rahmbouillon, knuspriger Speck 28
Pasta morbida di grano con cubetti di salsiccia, avvolto in bietola, con brodo di panna leggera, bacon croccante
Soft dough of wheat flour with salami cubes, wrapped in chard, with light cream broth, crispy bacon
vegetarisch / *vegetariano* / *vegetarian* 26

dazu:
Jeninser Pinot Noir Barrique, Jürg Obrecht
1dl 9

Krautpizokel
Spätzliteig, Wirz, Spinat, Rahm, Speck
Pasta morbida di grano, verze, spinaci, panna, pancetta
Soft dough of wheat flour, savoy cabbage, cream, spinach, bacon 26

vegetarisch / *vegetarianoo* / *vegetarian* 24

Käsepizokel
an Valser Alp Käse-Sauce
Pizokel al formaggio d'alpeggio / *Pizokel with Alp-cheese sauce* 24.5

Käsefondue Hausmischung
1 Person 34
2 Personen 62
Fonduta di formaggio/ cheese fondue
mit Holzofenbrot, Kartoffeln, Essiggemüse, Cherrytomaten
con pane al forno, patate, verdura al aceto e pomodorini
with bread from the wood-fired oven, potatoes, pickles and cherry tomatoes

dazu Trockenfleisch / *con carne secca* / *with dried meat* + 18

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Getränke

APERITIF

Prosecco di Valdobbiadene	*1dl*	*11.5°*	*8.8*
Campari, Cynar	*4cl*	*23° / 16°*	*7.5*
Martini bianco	*4cl*	*16°*	*7.5*
Cynar Orange, Campari Orange			*8.5*
Sherry Tio Pepe, Portwein		*18°*	*6*
Sanbitter			*5.5*
Sanbitter Cocktail, ohne Alkohol			*8*

GETRÄNKE IN FLASCHEN

Valser, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Rivella, Shorley	*3.3dl*	*4.8*
Orangensaft, Tomatensaft, Michel	*2dl*	*5*
Valser Classic, Silence	*7.5dl*	*8*
Valser Classic, Silence	*1L*	*9.5*
Coca Cola, Sprite, Rivella	*1.5L*	*15*
Eistee, Apfelsaft	*1L*	*11.6*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

WARME GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Tee		*4.8*
Cappuccino		*5.5*
Latte Macchiato		*6*
Doppelter Espresso		*6*
Espresso corretto		*7.5*
Milch kalt	*2dl*	*3*
Ovomaltine, Schokolade warm/kalt	*2dl*	*4.5*
Kaffee mit Alkohol		*9.5*

BIER VOM FASS

Calanda Edelbräu	*30cl*	*4.8*
	50cl	*6.5*

BIER IN DER FLASCHE

Calanda Edelbräu	*33cl*	*5.5*
Calanda Lager	*58cl*	*6.5*
Heineken 0.0% alkoholfrei	*33cl*	*6*
Erdinger Weissbier	*50cl*	*7.5*
Erdinger Weissbier 0.0% alkoholfrei	*33cl*	*6*
Moretti	*33cl*	*6*
IPA	*33cl*	*6.5*
Eichhof Huberts	*33cl*	*6*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Wein

WEISS

		10 cl	50 cl	75cl
Schweiz				
Graubünden	*Riesling x Silvaner Maienfeld, Nigg* Hauswein	*6.5*	*31.5*	
Tessin	*Cuvée 3, Tamborini, Pinot blanc-Chardonnay-Merlot*	*7*	*34*	*47*
Spanien				
Aragonien	*Garnacha Blanc, Bodegas Tempore BIO* demeter	*8.8*	*43*	*61*
Italien				
Veneto	*Pinot Grigio IGT Cecilia Beretta*	*6.5*	*31.5*	*46*
	Prosecco, 100% Glera "Astoria"	*8.8*		*58*
Schweiz				
Graubünden	*Blanc de Noir , Jürg Obrecht*	*8*	*39*	*55*
	Cuvée Blanc, Jürg Obrecht alkoholfrei AMESCO	*8.5*	*42*	

ROT

Schweiz				
Graubünden	*Maienfelder Blauburgunder, Zanolari*	*6.8*	*34*	*49*
	Jeninser Pinot Noir Barrique Calander, Jürg Obrecht	*9*	*44*	*68*
Tessin	*Merlot del Ticino, Delea*	*5*	*24*	
Italien				
Sizilien	*Nero d`Avola, Syrah, Luma*	*7*	*34*	*48.5*
Veneto	*Ripasso Superiore, Cesari*	*7.5*	*36.5*	*51.5*
Apulien	*Primitivo, Pietrosa*	*8*	*39*	*55*
Spanien				
Ribera del Duero	Tempranillo, Cabernet Sauvignon *Bodegas Carramimbre, «Crianza»* Geheimtipp	*9*	*44*	*62*

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Spirituosen

GRAPPA

Hausgrappa	2cl	40°	5.5
Barolo, Paesanella	2cl	40°	8.5
Mascato, Paesanella	2cl	40°	8.5
Amarone, Paesanella	2cl	40°	8.5
Brunello, Paesanella	2cl	40°	8.5

COGNAC

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

OBSTBRAND

Edelbrände von Urs Hecht aus Gunzwil	2cl		9.5
Williams, Quitte, Zwetschge von Dagout aus Ilanz	2cl		8.5
Calvados/Marc d. Bourg., Morin	2cl	40°	8
Vielle Prune, Morin	2cl	41°	8
Vielle Poire	2cl	41°	8.5

LIQUEUR

Bündner Röteli	2cl	22°	7.50
Ramazzotti, Fernet Branca	4cl	42°	7.5
Appenzeller	4cl	29°	7.5
Amaretto di Saronno	4cl	28°	7.5
Limoncello	4cl	30°	7.5
Baileys	4cl	17°	7.5

PORTWEIN

Grahams 10 Jahre	4cl	20°	12
Grahams 20 Jahre	4cl	20°	18

Allergien, vegetarisch, vegan, glutenfrei oder laktosefrei? Kein Problem – fragt uns einfach!
Allergie, vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio? Nessun problema – chiedeteci pure!
Vegetarian, vegan, gluten-free or lactose-free? No problem – just ask!

Preise inkl. MwST./ i pressi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF