

La Cucina

Wo die Sinne zu Hause sind

Eine Erfrischung am Anfang

mit Alkohol

erfrischend alkoholfrei

**Unser Haus-Apéro
«Negroni Spritz»**

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

Gin, Campari, Prosecco, Orange

14

Maracuja-Spritz

8.5

Prosecco «Astoria»

1dl 8.8 / 7dl 58

Sanddorn-Rosmarin-Spritz

9.5

Sarti Spritz

Prosecco mit Sarti Likör

14

Cranberry-Ingwer-Spritz

9.5

Blanc de Noir

Von Jürg Obrecht

1dl 8 / 5dl 39

**Martini Spritz mit Tonic
(alkoholfrei)**

10

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 prezzi incl. Vat/ prices incl. Tax in CHF

Der Auftakt

SPEZIALITÄTEN

Gamberoni al Pizzaiolo

Crevetten, Tomaten, Knoblauch, Chili
Gamberoni, pomodori, aglio, peperoncino, chili
Prawns, tomatoes, garlic, chili

24/29

Ziegenkäse-Mousse

Kopfsalat, Polenta-Chips, Orangen-Feigen-Dressing
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



19.5

SALATE UND VORSPEISEN

Insalata Verde

Grüner Blattsalat
Französisches Dressing oder Himbeer-Rosmarin-Dressing
Salsa francese o al lampone e rosmarino
Green salad, with French or raspberry-rosemary dressing



10.5

Insalata Mista

Gemischter Salat
Französisches Dressing oder Himbeer-Rosmarin-Dressing
Salsa francese o al lampone e rosmarino
Mixed salad, with French or raspberry-rosemary dressing



12.5

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

Insalata Bufala

Randen, grillierte Trauben, Fenchel, Rucola
Barbabietole, uva grigliata, finocchio, rucola
Beetroot, grilled grapes, fennel, rocket



19.5

Insalata Chorizo

Kopfsalat, gebratene Chorizo, Valser Alpkäse, französisches Dressing
Lattuga con chorizo fritto, formaggio d'alpe, salsa francese
Lettuce with fried chorizo, Vals alp cheese, French dressing

14.8

Ofenkürbis

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



18.5/28

Carpaccio «Cipriani»

Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan, Cipriani-Dressing
Carpaccio di Manzo, rucola, parmigiano, salsa di Cipriano
Beef carpaccio, rucola, parmesan, Cipriano dressing

23.5/29.5

Hausgebeizter Lachs

Mit Gin und Wacholder mariniert, Honig-Senfsauce, Apfel-Fenchelsalat,
Wasabi-Mayonnaise
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

24/35

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

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe (mit Speck)

14/19

Zuppa d' orzo

Barley soup

Karotten-Ingwersuppe

Karotte, Ingwer, Sauerrahm



15

Carota, zenzero, panna acida

Carrot, ginger, sour cream

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 prezzi 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



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



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  17.5
Pomodoro, mozzarella, origano / Tomato, mozzarella, oregano

Valentina

Tomate, Mozzarella, Cherrytomaten, Pesto, Rucola, Origano,
Büffelmozzarella  22.5
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto, rucola, origano, mozzarella di bufala
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, pesto, rocket, origano, bufala mozzarella

Marinara DAS ORIGINAL - OHNE MOZZARELLA

Tomate, Knoblauch, Origano, Olivenöl evo   18.5
Pomodoro, aglio, origano, olio evo
Tomato, garlic, origano, olive oil

Diavolo

Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Peperoncini, Origano  21.5
Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoncini, origano
Tomato, mozzarella, garlic, chili, origano

Peperonata

Tomate, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Origano  22.5
Pomodoro, mozzarella, cipolla, peperoni, aglio, origano
Tomato, mozzarella, onion, peppers, chili, garlic, origano

Pompei

Tomate, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Ei, Origano  21.5
Pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, origano
Tomato, mozzarella, spinach, egg, origano

Capra

Tomate, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Pesto, Origano  24
Pomodoro, mozzarella, formaggio fresco di capra, pesto, origano
Tomato, mozzarella, goat fresh chees, pesto, 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

Ai Funghi

Tomate, Mozzarella, frische Champignons, Pesto, Origano

Pomodoro, mozzarella, funghi, pesto, origano

Tomato, mozzarella, fresh mushrooms, pesto, origano

✓ 21.5

Vegetariana

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

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

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

✓ 22.5

Formaggi

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Origano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano, mascarpone

Tomato, mozzarella, gorgonzola, origano, mascarpone

✓ 23.5

Prosciutto

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, origano*

Tomato, mozzarella, ham, origano*

21.5

Prosciutto e funghi

Tomate, Mozzarella, Schinken*, frische Champignons, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, origano*

Tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, origano*

22

Hawaii

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Ananas, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, origano*

Tomato, mozzarella, ham, pineapple, origano*

21.5

Allegra

Tomate, Mozzarella, Schinken*, Gorgonzola, Origano

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola, origano /*

Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola, 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

Arrabbiata

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

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

23

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

Quattro stagioni

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

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

23.5

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

Padrone

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, pikante Salami, Origano

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, origano

23.5

Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, origano

Calabrese

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

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

24.5

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

Contadina

Tomate, Mozzarella, Speck, Spinat, Spiegelei, Origano

Pomodoro, mozzarella, pancetta, spinaci, uovo, origano

22.5

Tomato, mozzarella, bacon, spinach, egg, origano

Mamma Mia

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

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

24

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

Orlando

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

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

23.5

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

Toscana

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

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, parmigiano grattugiato, 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 /

Half Calzone – half Arrabbiata

24.5

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, origano

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, Riesencrevetten, 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

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

Hauptgänge

Ofenkürbis

Randen-Hummus von weissen Bohnen,
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*



28

Fischknusperli von der Alvaneuer Forelle

42

Ranch Farsox, Familie Simeon
Tartarsauce, Rosmarinkartoffeln oder Salat
*Bocconcini di pesce di trota 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,
BBQ-, Senf-Honig-Sauce, Kartoffel Wedges
*Formaggio di Vals, pancetta croccante, cetriolo sott'aceto, 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*

32

Valser Lammragout «Cremolata»

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

42

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!

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

Otschweiz IP Suisse

200g 37

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

300g 47

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

Mixed Grill

Rindsfilet, Schweinsrücken IP Suisse, Speck, Chorizo

200g 47

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

300g 57

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

“Mare e Monte” Rindsfilet & 3 Crevetten

150g 48

Filetto di manzo & 3 gamberoni

200g 58

beef filet & 3 prawns

Ribeye Steak

200g 49

Bistecca di ribeye

300g 59

Rindsfilet-Medaillons

180g 56

Medaglioni di filetto di manzo / Beef fillet medallions

250g 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 / vegetariano / 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 / vegetariano / vegetarian ✓ 24

Käsepizokel

an Valser Alp Käse-Sauce

Pizokel al formaggio d'alpeggio / Pizokel with Alp-cheese sauce

✓ 24.5

Käsefondue Hausmischung

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

✓ 1 Person 34
2 Personen 62

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

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>1dl</i>	<i>11.5°</i>	<i>8.8</i>
<i>Campari, Cynar</i>	<i>4cl</i>	<i>23° / 16°</i>	<i>7.5</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>4cl</i>	<i>16°</i>	<i>7.5</i>
<i>Cynar Orange, Campari Orange</i>			<i>8.5</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 IN FLASCHEN

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

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

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

BIER VOM FASS

<i>Calanda Edelbräu</i>	30cl	4.8
	50cl	6.5

BIER IN DER FLASCHE

<i>Calanda Edelbräu</i>	33cl	5.5
<i>Calanda Lager</i>	58cl	6.5
<i>Heineken 0.0% alkoholfrei</i>	33cl	6
<i>Erdinger Weissbier</i>	50cl	7.5
<i>Erdinger Weissbier 0.0% alkoholfrei</i>	33cl	6
<i>Moretti</i>	33cl	6
<i>IPA</i>	33cl	6.5
<i>Eichhof Huberts</i>	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!

Wein

	<u>WEISS</u>	10 cl	50 cl	75cl
Schweiz				
Graubünden	Riesling x Silvaner von Salis, <i>Hauswein</i>	6.5	31.5	
Tessin	Cuvée 3, Tamborini, Pinot blanc-Chardonnay-Merlot	7	34	47
Spanien				
Aragonien	Garnacha Blanc, Bodegas Tempore BIO 	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 	8.5	42	
	<u>ROT</u>			
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» <i>Geheimtipp</i>	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 prezzi 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!