

## Liebe Gäste

wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,  
informieren Sie uns bitte darüber und fragen Sie nach unserem Lebensmitteln  
Wir werden uns bemühen, Sie auf der besten Weise zu beraten!



*wir wünschen ein guten Appetit!*

---

### SUPPE

Bündner Gerstensuppe	11.00
Gulaschsuppe	11.00
Tomatencremesuppe	10.00
Minestrone di Verdure	10.00

### SALAT (Sauce: italienischer, französischer oder Essig und Öl EVO)

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Tomaten und Zwiebeln	11.00
Tomaten und Mozzarella	15.00
Nüssli mit Ei und Crouton	15.00
Nüssli mit Lauwarm Pilz und Crouton	18.00

### VORSPEISE / ANTIPASTI

Bruschetta, geröstet Brot mit Knoblauch Brot mit frische Tomaten, Sellerie, Olivenöl	12.00
Trio Bruschetta nach Chef „Art“	16.00
Parmaschinken mit Tomaten und Mozzarella (in Sommer mit Melonen)	24.00
Insalata di Polipo mit Kartoffeln serviert mit Knoblauch Bruschetta	26.00

### BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Capuns de la Val Lumnezia	26.00
Pizokel graten	26.00
Pizzoccheri nach Veltliner Art	26.00



# KINDERKARTE

für unsere Kleine Gäste bis 10 Jahre

## PIZZA MICKY

Tomaten, Mozzarella, Schinken

12.00

## SPAGHETTI oder PENNE.. SAUCE NACH WAHL:

Butter und Parmesan / Tomatensauce / Bolognese / Rahmsauce

12.00

## FISCHSTÄBLI

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

14.50

## PAAR WIENERLI MIT SPIEGELEI

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

14.50

## POULET CHICKEN NUGGETS

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

16.50

## SCHNITZEL-POMMES

(Schweinfleisch)

Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise

16.50



## FLEISCH

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT	Pommes-Frites und Gemüse	(von Kalb Fr.38.00)	30.00
SCHWEINSRAHMSCHNITZEL	Butter Nudeln und Gemüse	(von Kalb Fr.38.00)	30.00
SCHWEINS SALTIMBOCCA	Safran Risotto	(von Kalb Fr.38.00)	30.00
Schweinsfilet Cognac-Pilzsauce	Butte Nudel und Gemüse		38.00
KALBSSTEAK MORCHEL SAUCE	Butter Nudel und Gemüse		49.00
RINDSFILET ROTWEIN-BALSAMICO	Pommes Frites und Gemüse		49.00
DUO FILET- HOT STONE /HEISSER STEIN	Rindsfilet und Schweinsfilet, 2er Sauce, P-Frites und Gemüse		55.00
POULETFLÜGELI	Pommes Frites, Ketchup und Mayonnaise		25.00

## **CORDON BLEU „Hits“**

Serviert mit Pommes Frites und ein Gemischte Salat als Vorspeisen

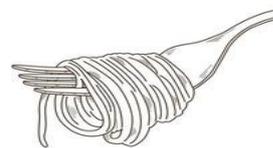
		Schwein	Kalb
CORDON-BLEU BRAUEREI	Grillgemüse, Bündner Bergkäse	35.00	40.00
CORDON-BLEU JOCKER	Hinterschinken, Bündner Bergkäse	35.00	40.00
CORDON-BLEU TRÜFFEL	Steinpilzen, Trüffel, Bündner Bergkäse	35.00	40.00
CORDON-BLEU VELTLINER	Bresaola, Steinpilze, Mascarpone	35.00	40.00
CORDON BLEU FIRENZE	Speck, Spinat, Knoblauch, Gorgonzola	35.00	40.00

## FISCHE

LACHSFILET VON GRILL	Tartarsauce, Butter Reis oder Salzkartoffel	35.00
RIESENCREVETTEN GRATINIERT	mit Kräuter, Knoblauch, Butter Reis oder Salzkartoffel	38.00
SCHWERTFISCH VON GRILL	Begleitet mit Scharfe Spaghetti AOP und Cherry Tomaten	36.00
CALAMARI ALLA ROMANA	Garniert mit Zitronenschnitz und Salat	26.00
ZANDERFILET IM BIERTEIG	Butter Reis und Sauce Tartar	28.00

<b>Fleisch Herkunft:</b>	Schwein	Rind *	Kalb	Poulet /Lamm	Fische
<i>* ev. mit Hormonell</i>	CH	PY/UY/ARG	CH	CH/F/A/NZ	CH/F/NE/I

# Pasta - Teigwaren



SPAGHETTI A.O.P	Olivenöl EVO, Peperoncino, Knoblauch (Scharf)		19.00
SPAGHETTI NAPOLI	Tomatensauce und Parmesan		19.00
SPAGHETTI BOLOGNESE	würzige Tomaten-Fleischsauce		22.00
SPAGHETTI CARBONARA	Speck, Schinken, Eigelb, Parmesan und.. wenig Rahm		23.00
SPAGHETTI AL PESTO	Olivenöl, Knoblauch, Basilikum Pesto, Käse		21.00
PENNE ALL' ARRABIATA	Tomatensauce, Peperoncini, Knoblauch, Speck		23.00
PENNE PALERMITANA	Schwertfisch, Auberginen, Frische Tomaten und Oregano		27.00
PENNE ALLA NORMA	Auberginen, Ricotta (Quark) und frische Tomaten		25.00
LINGUINE MARSIGLIESE	Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Rucola		28.00
LINGUINE AL RAGÙ DI POLIPO	Oktopus, Weisswein, Oliven, Tomaten, Kapern,		27.00
LINGUINE TARTUFATE	Steinpilze, Trüffel, Mascarpone, Rahmsauce		26.00
GNOCCHI DELLA NONNA	Tomatensauce und Mozzarella überbacken		22.00
GNOCCHI GHIOTTI	Spinat, Steinpilz, Rahm und Gorgonzola		26.00
RISOTTO CAPRI	Meeresfruchte, Riesencrevette, Cherry Tomaten		28.00
RISOTTO ISCHIA	Poulet Fleisch und Mascarpone		26.00
BIS DI PASTA NACH WAHL	2 Sorte Pasta nach Ihre Wahl (ab 2 Pers.) <i>*nicht als klein Portion erhältlich</i>	PP	25.00

< **KLEIN PORTION FR.3.00 PREISREDUKTION** >

# Pizza & Birra



MARGHERITA	Tomaten und Mozzarella	18.00
PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	21.00
PROSCIUTTO / FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons	23.00
NAPOLETANA	Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	21.00
SICILIANA	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Sardellen, Oliven, Scharf	24.00
QUATTRO FORMAGGI	Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Gorgonzola und Parmesan	26.00
DON PEPPONE	Tomaten, Mozzarella, Scharf Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	26.00
SALAME MILANO	Tomaten, Mozzarella und Milde Salami	24.00
SALAME PICCANTE	Tomaten, Mozzarella und Scharf Salami	24.00
PARMA	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	27.00
QUATRO STAGIONI	T.M, Champignons, H-Schinken, Peperoni Artschocken, Oliven	26.00
CONTADINA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Speck, Zwiebeln	26.00
DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, scharf	26.00
FIRENZE	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	25.00
FRANCESCA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch	25.00
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	26.00
TONNO	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	24.00
VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse	23.00
RUSTICA	Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Steinpilzen und Knoblauch	28.00
BRAUEREI	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Steinpilzen	28.00
PADRINO	Tomaten, Mozzarella, Salami und Ei	24.00
TOTÒ	Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Salami, Rucola, Cherry-Tomaten	26.00
STROGANOF	Tomaten, Mozzarella, Poulet Fleisch, Paprika, Peperoni	28.00
PADRONE	Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoni	28.00

Klein Pizza, CHF 3.00 Preisreduktion / Extra Zutaten mit Aufpreis möglich

MINERALWASSER – SÜSSWASSER – FRUCHTSÄFTE		CHF
Passugger Mineral mit Kohlensäure / Allegra Nature ohne Kohlensäure	50cl	6.00
Passugger Mineral mit Kohlensäure / Allegra Nature ohne Kohlensäure	33cl	5.00
Passugger Mineral mit Kohlensäure	77cl	9.00
Allegra nature, ohne Kohlensäure	100cl	9.00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	5.00
Schweppes Tonic Wasser / Schweppes Bitter Lemon	25cl	5.00
Apfelsaft / Apfelschorle	33cl	5.50
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	30cl	4.00
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	50cl	5.00
Offen Mineral - Coca Cola – Ice Tea – Rivella Rot – Shorley	150cl	12.50
<b>BIER VON FASS</b>	<b><u>30cl</u></b>	<b><u>50cl</u></b>
Vom Fass: Calanda Lager hell / Panasche / Glatsch	5.00	7.00
Von Fass: Moretti / Ittinger / Erdinger Weissbier	5.50	7.50
	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
<b>BIER VON FLASCHE</b>		
Edelbräu / Rädler / Calanda 00 / Ichnusa / Moretti	6.00	
Calanda Lager hell Traditionelle	(58cl)	7.00
Erdinger Blau (Alkoholfrei)	(50cl)	8.00
<b>WARME GETRÄNKE</b>		CHF
Cafè, Espresso, Tee divers		5.00
Doppelt Espresso		8.00
Milch Kaffè (Dampferhitzte Milch)		6.00
Cappuccino (Dampferhitzte Milch)		6.50
Espresso Corretto mit Grappa oder Cognac		7.50
Caotina – Ovomaltina (Dampferhitzte Milch)		5.50
Café Fertig – Café Lutz		8.50
Punsch Ohne Alkohol: Rum - Orangen - Apfel		5.00
Latte Macchiato		7.00

<b>APERITIV</b>	cl.	Vol.%	CHF
Campari	4	23%	7.50
Cynar, Aperol, Campari, Martini Bianco, Rosso	4	15%	7.50
San Bitter (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.50
Crodino (Alkoholfrei)	10	0.0%	5.50
Cüpli Prosecco	10	13%	9.50
Aperol Spritz / Hugo	30	15%	12.50
<b>SPIRITUOSEN</b>			
Grappa Amarone - Grappa Barrique	2	42%	12.50
Grappa Bocchino	2	41%	8.50
Grappa Fumè	2	41%	8.50
Kirsch, Pflümmli, Zwetschgen, Williamine	2	40%	6.50
Vecchia Romagna, Brandy	2	40%	7.50
Vielle de Prune	2	40%	7.50
Amaro del capo	4	28%	7.50
Ramazotti, Fernet Branca, Jägermeister	4	28%	7.50
Amaretto di Saronno	4	28%	7.50
Calvados	2	40%	8.50
Tequila	4	40%	8.50
Cognac Remy Martin	2	40%	9.50
Whisky Ballantine, J. Walker	4	43%	8.50
Vodka, Gin, Rum	4	40%	8.50

<b>OFFEN ROTWEINE</b>	<u>pro 1dl</u>
Chianti Classico DOCG	5.50
Montepulciano DOC	5.00
Nero d'Avola	4.50
Merlot DOC	4.00
<b>OFFEN WEISSWEINE</b>	
	<u>pro 1dl</u>
Chardonnay DOC	4.50
Pinot Grigio DOC	5.00
Jeninser Riesling AOC	6.50
Rosato Salento, DOC (Rosè)	5.00



## 75CL FLASCHE WEISSWEINE

---

<b>JENINSER PINOT BLANC AOC</b>	75 CL 55.00
Traubensorte: Pinot Noir, Weissburgunden, Herkunft: Graubünden Frischer Weisswein von guter Struktur, Dezent in der nasen	
<b>ERICE DOC GRILLO AEGADES</b>	75 CL 50.00
Traubensorte: Grillo, Herkunft: Sizilien Im Bouquet erinnert er an Zitronen und exotischen Früchte, am Gaumen frisch	
<b>VESEVUS</b>	75 CL 46.00
Traubensorten: Greco Bianco, Herkunft: Kampanien Am Gaumen überzeugt mit seinem frischen und akzentuierten Körper	

## 75CL FLASCHE ROTWEINE

---

<b>MALANSER PINOT NOIR AOC</b>	75CL 55.00
Traubensorten: Pinot Noir, Herkunft: Graubünden im Auftakt frisch und fruchtig, gut strukturiert bei mittlerer Fülle,	
<b>BARRICATO NEGROAMARO SALENTO IGT</b>	75CL 49.00
Traubensorten: Negroamaro, Herkunft: Apulien Schwarzrot mit feinen violetten Reflexen. Düfte nach Pflaumen, Kirschen, Beeren.	
<b>CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC SELLA &amp; MOSCA</b>	75CL 50.00
Traubensorten: Cannonau. Herkunft: Sardinien Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr würzig und ausdrucksvoll.	
<b>VILLA ANTINORI ROSSO TOSCANA IGT ANTINORI</b>	75CL 55.00
Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Herkunft: Toskana Am Gaumen sehr geschmeidig und mitteldicht mit heller Aromatik von reifen Beeren.	
<b>CHIANTI RISERVA COLLEZIONE ORO, DOCG</b>	75CL 55.00
Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Herkunft: Toskana Am Gaumen mitteldicht mit heller Aromatik	
<b>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG</b>	75CL 55.00
Trauben: Sangiovese, Herkunft: Toskana Am Gaumen von reifen Beeren.	
<b>NERO D'AVOLA, MEDUSA SICILIA DOC</b>	75CL 49.00
Traubensorten: Nero D'Avola, Herkunft: Sizilien Dichtes, dunkles Rubinrot, intensives beeriges Bukett mit Vanille und Würznoten.	
<b>RIPASSO DELLA VALPOLICELLA, DOC</b>	75CL 55.00
Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella Herkunft: Venetien Ein wunderbar intensiver granatroter gehaltvoller Wein.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA, DOCG</b>	75CL 60.00
Traubensorten: Molinara, Corvina, Rondinella Herkunft: Venetien Ein typischer Amarone: granatrot, füllig, geschmeidig und ausgewogen	