

## Willkommen in Brauerei, ein Prosit auf die Schweizer Bier-Kultur



Lieber Gast!

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

Servierte Fleisch sind folgender Herkunft:

Rinds:	PY, UY (*)
Kalbs:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Schweiz, Neuseeland
Geflügel:	Schweiz, Frankreich
Wurst:	Schweiz, Italien
Eier:	Freiland Eier aus Region
Fisch:	Italien, Schottland, Norwegen
Gemüse:	Schweiz und Italien
Obst:	Schweiz und Italien

(\*) kann mit Hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



*Buon appetito!*

*¡Qué aproveche!*

*Bon appétit!*

*Guten Appetit!*

*Eet smakelijk!*

*Smacznego!*

*Enjoy your meal!*

Familie Longobardi Giro e Anna mit „Team“ freuen sich auf Ihr Besuch!

Preis inklusiv 7.7% MwSt.

## APERITIF

San Bitter / Crodino ( <i>Alkoholfreie</i> )	7.00
Campari / Cynar / Martini Bianco-Rosso	7.00
Aperol Spritz	12.50
Cüpli Prosecco D.O.C.	8.50



## VORSPEISE

Antipasto Misto	nach Italienische Art	23.00
Mozzarella in carrozza	Toast, mit Mozzarella und Tomaten belegt	15.00
Parmaschinken e Mozzarella	Rohschinken mit Mozzarella fiordilatte	23.00
Carpaccio di Bresaola	Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesansplit	23.00
Parmiggiana di melanzane	Aubergines gratiniert mit mozzarella	18.00
Muslitos mit Tartar	Pan. Krebscheren aus Surimi im Teig, mit Salat	19.00
Bruschetta al Pomodoro	Mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und EVO	10.00

## SALAT

Grün Salat	8.00
Gemischter Salat	9.00
Tomaten und Zwiebel	10.50
Tomaten und Mozzarella	14.50
Nüssli mit Lauwarm Saison Pilze	16.50

## SUPPE

Bündner Gerstensuppe	9.00
Gulaschsuppe	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	9.00
Bouillon mit Ei oder mit Sherry	7.50
Minestrone / Gemüseklarsuppe	8.50

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Brauerei Teller mit Bündner Fleisch, Rohschinken, Salami und Bergkäse	25.00
Pizzoccheri nach Veltliner Art, Teigwaren aus Buchweizen- und Weizenmehl	25.00
Capuns Val Lumnezia, ein Gericht aus der traditionellen Bündner Küche	25.00
Pizokelgraten Gratiniert mit Wirz, Bündner Bergkäse und Bauernspeck	25.00



Preis inklusiv 7.7% MwSt.

## TEIGWAREN

Penne Vodka e Gamberoni	Frischen Cherry-Tomaten und Riesencrevette	25.00
Penne al Salmone	Geräuchertem Lachs und Rahmsauce	24.00
Penne all'arrabbiata	Speck, Zwiebeln, scharf Peperoncino	19.00
Penne alla Norma	Ricotta-käse, Aubergine und Frische Tomaten	22.00
Spaghetti Napoli	Tomatensauce und Parmesan	16.00
Spaghetti Bolognese	Hackfleischsauce und Parmesan	19.00
Spaghetti Carbonara	Speck, wenig Rahm. Eigelb, Parmesan	19.00
Spaghetti AOP (scharf)	Knoblauch, Olivenöl e.v.. Peperoncino, Petersilien	16.00
Tagliatelle Nonna Pina	Hackfleisch, Rahm, Speck, Steinpilz	23.00
Tagliatelle Porcini e Tartufo	Steinpilz, Trüffel Mascarpone, Rahmsauce	25.00
Tagliatelle al Pesto	Basilikumsauce und Parmesan	19.00
Tortellini Burro e Salvia	Quark-Spinat Füllung mit Butter, Salbei und Parmesan	18.00
Tortellini Modena	Quark Spinat Füllung mit Mascarpone und Parmaschinken	23.00
Tortellini Genovese	Quark Spinat Füllung, mit Basilikum Sauce und Parmesan	20.00
Risotto Frutti di mare	mit Meeresfruchte	24.00
Risotto Piemontese	mit Steinpilzen und Safran	24.00
Risotto Verde Porcini e Zola	mit Spinat und Gorgonzola und Steinpilzen	24.00
Gnocchi Sorrentina	mit Tomaten und überbacken mit Mozzarella Fiordilatte	19.00
Gnocchi Ghiotti	Spinat, Gorgonzola, Speck, Steinpilze, Rahmsauce	23.00
Cannelloni al Forno	Quark-Spinat/ Tomaten, Rahm, mit Mozzarella Überbacken	21.00

KLEINE PORTIONEN Fr.3.00 PREISREDUKTION

\*\*\*\*\*

### HAUSPEZIALITÄTEN (AB 2 PERSONEN)

Spaghetti Mare & Monte	Steinpilzsauce und Meeresfrüchte mit Riesencrevetten	PP. 25.00
Tris di Pasta nach Ihrer Wahl	Wählen Sie 3 Sorte Pasta nach Ihrer Wunsch	PP. 25.00

Preis inklusiv 7.7% MwSt.

## FLEISCH

Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce Serviert mit Nudeln und Gemüse	36.00
Kalbswienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse <i>(von Schweins Fr.26.00)</i>	34.00
Rindsfilet mit Steinpilzsauce (200g), Nudel und Gemüse	45.00
S-Saltimbocca alla Romana (Marsala, Salbei und Parmaschinken) mit Risotto	30.00
Schweinsteak Calanda, Speck, Tomaten, Bergkäse, Pommes und Gemüse	30.00
S-Spareribs mit Honig-Bier-Marinade, Pommes Frites und Gemüse	28.00
Lammkoteletts a la Provenzal, Pommes Frites und Gemüse	30.00
Pouletflügeli (5stk)mit Pommes Frites und Knoblauchsauce	25.00

## CORDON BLEU

Serviert mit gemischte Salat und Pommes Frites

	Schweinfleisch	Kalbsfleisch
Cordon Bleu Brauerei <i>Gefüllte mit Bergkäse und Grill-Gemüse</i>	29.50	34.50
Cordon Bleu Jocker <i>Gefüllte mit Hinterschinken und Bergkäse</i>	29.50	34.50
Cordon Bleu Trüffel <i>Gefüllte mit Bergkäse und Steinpilzen</i>	29.50	34.50
Cordon Bleu Veltliner <i>Gefüllte mit Bresaola, Steinpilz und Mascarpone</i>	29.00	34.50
Cordon Bleu Zola <i>Gefüllte mit Speck, Gorgonzola und Zucchini</i>	29.50	34.50

## FISCHE / PESCE

Riesencrevetten von Grill, Serviert mit Reis oder Salzkartoffel	33.00
Lachstranche von grill Serviert mit Reis oder Salzkartoffel	28.00
Seeteufel nach Spanische art, mit Reis oder Salzkartoffeln	33.00
Calamari alla Romana, Ringen in Teig, mit Grün Salat und Zitronenschnitz	25.00

---

Fleisch Herkunft > Kalbs: CH / Rinds:\* PY-UY-USA / Lamm: CH-NZ / Geflügel: CH / Schwein: CH

Fische Herkunft > Italien / Schottland, Norwegen. Eier > aus Region Obst und Gemüse > CH-I.

\*Fleisch kann mit Hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Preis inklusiv 7.7% MwSt.



# PIZZA

NAPOLETANA



MARGHERITA	Tomaten und Mozzarella	16.00
NAPOLI	Tom. Mozzarella, Kapern, Sardellen	19.00
PROSCIUTTO	Tom. Mozzarella, Vorderschinken	20.00
PADRONE	Tom. Mozzarella, Kalbfleisch, Peperoni, Knoblauch	27.00
FIRENZE	Tom. Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	22.00
TOTÒ	Tom. Mozzarella, Mascarpone, Cherry Tomaten, Rucola, Salami	25.00
FRANCESCA	Tom. Mozzarella, Spinat, Speck und Knoblauch	23.00
BRAUEREI	Tom. Mozzarella, Steinpilze und Parmaschinken	26.00
ORTOLANA	Tom. Mozzarella, Gemüse und Knoblauch	22.00
PADRINO	Tom. Mozzarella, Salami Nostrano und Spiegelei	22.00
DON PEPPONE	Tom. Mozzarella, scharf Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	24.00
SICILIANA	Tom. Mozzarella, Schinken, Oliven, Sardellen, scharf	23.00
CAPRICCIOSA	Tom. Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken	23.00
QUATTRO STAGIONI	Tom. Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Peperoni, Oliven	25.00
PARMA	Tom. Mozzarella, Rohschinken und Parmesansplitter	26.00
QUATTRO FORMAGGI	Tom. Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Parmesan, Bergkäse	25.00
FRUTTI DI MARE	Tom. Mozzarella, , Meeresfrüchte und Knoblauch	25.00
RUSTICA	Tom. Mozzarella, Steinpilze, Hackfleisch und Knoblauch	27.00
CALZONE	Tom. Mozzarella, zugedeckt mit Vorderschinken und Eigelb	21.00
DIABOLO	Tom. Mozzarella, Salami, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Peperoncino	24.00
TONNO	Tom. Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch, Kapern	22.00
CONTADINA	Tom. Mozzarella, Pilze, Speck, Spinat, Zwiebeln	24.00
STROGANOFF	Tom. Mozzarella, Poulet Fleisch, Paprika, Peperoni, Knoblauch	26.00

Kleine Pizza, Fr.3.00 Preisreduktion / extra Zutaten mit Aufpreis möglich!

Preis inklusiv 7.7% MwSt.

# Desserts

APFELSTRUDEL, SAUCE, VANILLE EIS + RAHM	12.50 CHF
TORTINO AL CIOCCOLATO MIT VANILLE EIS	12.50
TORTINO RICOTTA E PERA MIT VANILLE EIS	12.50
TORTE DIVERS	7.50
TIRAMISÙ	8.50
COCCO RIPIENO	6.50
COPPA AMARENA	7.50
COPPA AL LIMONCELLO	7.50
TARTUFO AL CIOCCOLATO	6.50
PROFITTEROLES BIANCO & NERO	9.50
COUPE HOT WALDBEEREN	9.50



## Gelato

- VANILLE
- ERDBEER
- ZITRONE
- MANGO
- MOKKA
- SCHOKOLADE
- STRACCIATELLA
- SPAGNOLA
- CARAMELLISSIMO



GLACÈ PRO KUGEL	3.00 CHF
SCHLAGRAHM	1.50
WARME SCHOKOLADE SAUCE	1.50

Preis inklusiv 7.7% MwSt.