

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 Ciro e Anna mit „Team“ freuen sich auf Ihr besuch!

Preis inklusiv 7.7% MwSt.

APERITIF

San Bitter / Crodino <i>(Alkoholfreie)</i>		07.00
Campari / Cynar / Martini Bianco-Rosso		07.00
Aperol Spritz		12.50
Cüpli Prosecco D.O.C.		08.50

VORSPEISE

Geniessen Sie zu Beginn eine von unseren frisch für Sie zubereiten Vorspeisen

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

SALAT

Grün Salat		08.00
Gemischter Salat		09.00
Tomaten und Zwiebel		10.50
Tomaten und Mozzarella		14.50
Nüssli mit Lauwarm Saison Pilze		16.50

SUPPE

Bündner Gerstensuppe		09.50
Gulaschsuppe		09.50
Tomatencremesuppe mit Rahm		09.00
Bouillon mit Ei oder mit Sherry		08.50
Minestrone / Gemüseklarsuppe		08.50



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 de la Val Lumnezia, ein Gericht aus der traditionellen Bündner Bauernküche		25.00
Pizokelgraten Ein deftiges Gratin mit Wirz, Bündner Bergkäse und Bauernspeck		25.00

Preis inklusiv 7.7% MwSt.

TEIGWAREN

Penne Wodka 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 Tartufate	Steinpilz, Trüffel Mascarpone, Rahmsauce	23.00
Tagliatelle Montanare	Rahmsauce, Baum Nuss, Oliven, Parmaschinken	23.00
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 ai Porcini e Zola	mit Spinat und Gorgonzola und Steinpilzen	24.00
Gnocchi Sorrentina	überbacken mit Tomaten und Mozzarella	19.00
Gnocchi Ghiotti	Spinat, Gorgonzola, Speck, Steinpilze, Rahmsauce	23.00
Cannelloni al Forno	Quark-Spinat/ Tomaten, Rahm, 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, Country Kartoffeln und Gemüse	28.00
Lammkoteletts a la Provenzal, Country Kartoffeln und Gemüse	30.00
Pouletflügeli (5 stk.) mit Pommes Frites, Ketchup	25.00

CORDON BLEU

Serviert mit gemischte Salat und Pommes Frites

		Schweinfleisch	Kalbsfleisch
Cordon Bleu Brauerei	Gefüllte mit Bergkäse, Grill-Gemüse	29.50	34.50
Cordon Bleu Jocker	Gefüllte mit Hinterschinken, Bergkäse	29.50	34.50
Cordon Bleu Trüffel	Gefüllte mit Bergkäse, Steinpilzen	29.50	34.50
Cordon Bleu Veltliner	Gefüllte mit Bresaola, Steinpilz, Mascarpone	29.50	34.50
Cordon Bleu Zola	Gefüllte mit Speck, Gorgonzola, Zucchini	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 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.



		CHF
MARGHERITA	Tomaten und Mozzarella	16.00
PROSCIUTTO	Tomaten, Mozzarella und Rohschinken	19.00
PROSCIUTTO E FUNGHI	Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken und Champignons	21.00
NAPOLETANA	Tomaten, Mozzarella Sardellen und Kapern	19.00
QUATTRO FORMAGGI	Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Parmesan	23.00
DON PEPPONE	Tomaten, Mozzarella, Scharf Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	23.00
SALAME MILANO	Tomaten, Mozzarella und Salami	19.00
PARMA	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	25.00
QUATRO STAGIONI	T.M, Champignons, H-Schinken, Peperoni Artschocken und Oliven	24.00
CONTADINA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Champignons, Speck, Zwiebeln	24,00
DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, scharf	23.00
FIRENZE	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Knoblauch	23,00
FRANCESCA	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch	23.00
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte	25.00
TONNO	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern	23.00
VEGETARIANA	Tomaten, Mozzarella und verschiedene Gemüse	21.00
RUSTICA	Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Steinpilze und Knoblauch	25.00
BRAUEREI	Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Steinpilzen	25.00
PADRINO	Tomaten, Mozzarella, Salami und Ei	21,00
TOTÒ	Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Cherry Tom., Salami, Rucola	24.00
PADRONE	Tomaten, Mozzarella, Kalbsfleisch, Knoblauch, Peperoni	26.00

PIZZA OHNE TOMATEN / PIZZA BIANCA

REGINA	Mozzarella und Cherry-Tomaten	18.00
CIPOLLINA	Mozzarella, Zwiebeln und Pancetta-Speck	19,00
STROGANOF	Mozzarella, Pouletfleisch, Paprika, Peperoni, Zwiebeln	24,00
VRUOCULE & SASICCIA	Mozzarella, Stängelkohl, Knoblauch, Trockene chili, Schweinswurst	26,00

----- Preis inklusiv 7.7% MwSt. -----

Desserts

CHF

APFELSTRUDEL, SAUCE, VANILLE EIS + RAHM	12.50
TORTINO AL CIOCCOLATO MIT VANILLE EIS	12.50
TORTINO RICOTTA E PERA MIT VANILLE EIS	12.50
TORTE DIVERS	07.50
TIRAMISÙ	08.50
COCCO RIPIENO	06.50
COPPA AMARENA	07.50
COPPA AL LIMONCELLO	07.50
TARTUFO AL CIOCCOLATO	06.50
PROFITTEROLES BIANCO & NERO	09.50
COUPE HOT WALDBEEREN	09.50



Gelato

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



GLACÈ PRO KUGEL	3,00 CHF
SCHLAGRAHM	1,50 CHF
WARME SCHOKOLADE SAUCE	1.50 CHF

Preis inklusiv 7.7% MwSt.