

Pasta e basta hausgemacht

Tortellini della Casa

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kalbfleisch, Gemüse und Champignons an einer feinen Rahmsauce, gratiniert mit Butter und Käse
Homemade Tortellini stuffed with veal, vegetables and mushrooms on a fine cream sauce, topped with smelt butter

Ravioli di Lachs

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs, Kapern und Meerrettich an einer Safransauce
Homemade ravioli filled with salmon, Capers and horseradish in a saffron sauce

Ravioli di Magro

gefüllt mit Spinat und Ricotta, gratiniert mit Käse und Salzeibutter
Homemade ravioli stuffed with spinach leaf and Ricotta cheese topped with smelt cheese and sage

$\frac{1}{2}$ Portion 1 Portion

21.90 25.90



Glutenfreie Ravioli di Magro

27.90

Spaghetti al dente



$\frac{1}{2}$ Portion 1 Portion

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and chillies

17.90 19.90

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Schinken, Speck, Rahm und Ei
Spaghetti with ham, bacon, cream and egg

18.90 20.90

Spaghetti al pesto della casa

Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Käse, Pinienkernen und Olivenöl
Spaghetti with basil, garlic, cheese, pine nut and olive oil

18.90 20.90

Risotto e Gnocchi

Auch Glutenfrei erhältlich



Risotto ai funghi Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto with porcini</i> <i>Risotto avec bolets</i>	21.90
Risotto ai pomodori e rucola Risotto mit frischen und getrockneten Tomaten, Mozzarellakäse und Rucola <i>Risotto with fresh and dried tomatoes, mozzarella cheese and arugula</i> <i>Risotto avec tomates fraiches et séchées, fromage et rucola</i>	20.90
Gnocchi della casa ai funghi Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten <i>Homemade Gnocchi with porcini and dried tomatoes</i> <i>Gnocchi maison aux pommes de terre avec bolets et tomates séchées</i>	21.90
Gnocchi della casa alla salvia Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter <i>Homemade Gnocchi with sage butter</i> <i>Gnocchi maison aux pommes de terre avec du beurre à la sauge</i>	20.90

Affettati – Kalte Gerichte

Piatto Surselva Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Käse <i>grison meat, salami, Parma ham, cheese</i> <i>Viande des Grisons, salami, jambon cru, frommage</i>	24.90
Carne secca dei Grigioni Luftgetrocknetes Bündnerfleisch <i>Air dries Grison meat</i> <i>Viande des Grisons séchée à l'air</i>	22.90
Formaggio misto Portion Käse, gemischt <i>Portion mixed cheese</i> <i>Portion de fromages mixte</i>	12.90

Für den **Fleischliebhaber** servieren wir Ihnen Fleischspezialitäten
auf dem Speckstein mit hausgemachter Kräuterbutter

Rindsfilet Australien *Beef fillet Australia/ Filet de Boeuf Australie*

200 g. 46.90

300 g. 57.90

Für jede weiteren 100g. +11.90

Rindsfilet Swiss / *Filet de Boeuf Suisse*

200g. 53.90

300g. 64.90

Für jede weiteren 100g. +11.90

Rindsentrecôte Swiss / *Entrecote de boef Suiss*

200g. 42.90

300g. 53.90

Pferdefilet Spanien/ *Horse filet Spain/ Filet de boef Espagne*

200 g. 35.90

Nicht auf dem Speckstein

Spezzatino d'agnello (Anca) marinato (200gr.) 33.90

Lammhüftli an einer feinen Knoblauchmarinade (Australien)

Lamb hips on a fine garlic marinade/Quasi d'agneau avec une fine marinade à l'ail

zur Auswahl hausgemachte Nudeln, Reis, Pommes Frites oder Spinat