

♥-lich Willkommen

Pizzeria Surselva, Disentis
Andrea und Matthias Böttcher + Team
Tel:081 947 51 57

WLAN: Gast-Surselva Passwort: buon appetito



Unsere Gerichte werden mit Liebe zubereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Auswählen und

„buon appetito“

- alle Angaben in Schweizer Franken inkl. 7.7% Mwst.
- Service inbegriffen
- Für Glutenfreie Gerichte, erheben wir einen preisaufschlag von 2.50CHF

Wir behalten uns vor, beim Aufteilen von Pizzen und anderen Speisen einen Unkostenbeitrag von 2.50 pro Person oder Teller zu verrechnen!

Kurze Geschichte der Pizza

Die Pizza stammt ursprünglich aus Neapel, aber selbst dort gibt es verschiedenste Ansichten und Erzählungen, wer wohl erstmalig eine gute Pizza herzauberte. In Wirklichkeit gibt es keinen „Einzelentdecker“, sondern Tausende davon; Das ganze neapolitanische Kleinvolk, welches durch ausgetauschte Erfahrungen, von Tür zu Tür, von Gasse zu Gasse, jenes Produkt mit der Zeit so verwollkommnete, so dass die Pizza als eines der bemerkenswertesten Erzeugnisse einer gastronomischen Volksgenialität gilt.

Es ist schwer die Geburt der Pizza zeitlich einzuordnen. Als sicher gilt, dass die ersten klassischen neapolitanischen Pizzas schon vor 1492 ohne Tomaten zubereitet wurden, da die Tomaten erst nach der Entdeckungsbereise von Kolumbus aus Amerika nach Europa eingeführt wurden.

Heute gibt es rund 58 verschiedene Pizzasorten, die verstreut in den Pizzerias der ganzen Welt zu haben sind. Die „Puristen“ jedoch erkennen nur ganz wenige davon an: die Wichtigste, die „Pizzabase“, also die Grundpizza, darf nur mit Öl und Tomaten zubereitet werden; nur als Ausnahme können auch Anchowis-Filets geduldet werden. Als traditionell gilt ferner: mit Öl, Tomaten und Knoblauch; mit Öl, Tomaten und Käse; und mit Öl, Tomaten und Pilzen.

Es gibt eine weitere sehr bekannte Grundpizza; die sogar ein genaues Geburtsdatum aufweisen kann. Im Sommer 1889 kreierte der berühmteste „Pizzaiolo“ Neapels, Raffaele Esposito, anlässlich des Besuches des Königpaares Umberto und Margherita von Savoyen, die berühmte Pizza „Margherita“ mit Öl, Tomaten, Mozzarella-Käse, Basilikum und Oregano. In Anlehnung an die italienischen Trikolore-Farben verwendete er dabei die weisse Mozzarella, die roten Tomaten und das grüne Basilikum. Die königlichen Gäste waren von so viel Vaterlandsliebe und Gaumenfreude so angetan, dass die Königin die Widmung akzeptierte: fortan durfte Raffaele die neue Kreation als „Pizza Margherita“ anbieten.

Zuppa – Suppe – Soup

Minestrone	8.90
Italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	
Crema di pomodoro	9.90
Tomatencrèmesuppe <i>Tomato cream soup</i>	

Unsere Suppen sind natürlich hausgemacht

Insalata – Salate – Salad

Insalata mista grande	15.90
Grosser gemischter Salatteller <i>Large mixed salad plate</i>	
Insalata di tonno	15.90
Thunfischsalat <i>Tuna salad</i>	
Insalata mista	9.90
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	
Insalata verde	8.90
Grüner Salat <i>Green salad</i>	
Bunter Blattsalat	
mit lauwarmen Pilzen an einer Gemüsevinaigrette	14.90
Insalata di pomodori e cipolla	9.90
Tomatensalat mit Zwiebeln <i>Tomato salad with onion</i>	
Insalata alla Caprese	12.90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella <i>Tomato salad with onion and mozzarella cheese</i>	

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Bruschetta	7.90
Knoblauchbrot <i>Toasted garlic bread</i>	
Bruschetta „Abruzzen“	8.90
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten <i>Toasted garlic bread with fresh tomatoes</i>	
Bruschetta „Tricolore“	9.90
Knoblauchbrot mit Tomaten, al Pesto und Knoblauch <i>Toasted garlic bread with tomato, pesto and garlic</i>	
Focaccia	7.90
Pizzabrot <i>Pizza bread</i>	
Ravioli di magro „burro e salvia“	14.90
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Ricotta Gratiniert mit Käse und Salbeibutter <i>Homemade ravioli stuffed with spinach leaf and Ricotta cheese topped with smelt cheese and sage</i>	
Ravioli di Lachs	
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs, Kapern und Meerrettich an einer Safransauce	14.90
<i>Homemade ravioli filled with salmon, Capers and horseradish in a saffron sauce</i>	
6 Lumache „Ménétreil“ gratinate	13.90
6 grosse Schnecken „Ménétreil“ überbacken <i>6 large baked snails „Ménétreilgratines</i>	
Carpaccio „Piemontese“	19.90
Rohes, dünnes Rindsfilet auf Basilikum-Marinade <i>Beef Carpaccio on basilikum marinade</i>	

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

20.90 24.90



Glutenfreie Ravioli di Magro

26.90

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

16.90 18.90

Spaghetti alla carbonara

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

17.90 19.90

Spaghetti al pesto della casa

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

17.90 19.90

Risotto e Gnocchi

Auch Glutenfrei erhältlich



Risotto ai funghi Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto with porcini</i> <i>Risotto avec bolets</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>	20.90
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>	19.90

Affettati – Kalte Gerichte

Piatto Surselva Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Käse <i>grison meat, salami, Parma ham, cheese</i> <i>Viande des Grisons, salami, jambon cru, fromage</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. 45.90

300 g. 56.90

Für jede weiteren 100g. +11.00

Rindsfilet Swiss / *Filet de Boeuf Suisse*

200g. 52.90

300g. 63.90

Für jede weiteren 100g. +11.00

Rindsentrecôte Swiss / *Entrecote de boef Suiss*

200g. 40.90

300g. 52.90

zur Auswahl hausgemachte Spätzli, Rotkraut oder Pommes Frites

Pizza della Casa aus dem Holzofen

Alle Pizzas auch
Glutenfrei erhältlich



<i>Vegeteriana/vegetarisch</i> <i>vegetarian/ Végétariennes</i>	klein	gross
Margherita Tomaten, Mozzarella, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, herbs</i>	13.90	15.90
Luana Tomaten, Buffalomozzarella, Cherry Tomaten Pesto, Gewürze <i>Tomatoes, chees buffalo, cherry tomatoes , pesto, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella buffalo, tomatoes cherry, pesto, épices</i>	17.90	19.90
Marinara Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, garlic, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, ail, épices</i>	14.90	16.90
Ai funghi Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, herbs</i>	14.90	16.90
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, gorgonzola, épices</i>	15.90	17.90
Pesto Mozzarella, Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knobli) <i>Mozzarella, pesto (basil, olive oil, garlic)</i>	16.90	18.90
Andrea Tomaten, Mozzarella, Rahmspinat, Spiegelei, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, cream spinach, fried egg, herbs</i>	17.90	19.90
Primavera Tomaten, Mozzarella, div. Gemüse, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, vegetables, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, legume divers, épices</i>	17.90	19.90
Bianca Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Gewürze <i>Mozzarella cheese, gorgonzola, mascarpone, herbs</i>	15.90	17.90

Pepone	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, frische Tomaten, Zwiebeln, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola, fresh tomatoes, onion, herbs</i> <i>Tomates, mozzarell, gorgonzola, tomates fraiches, oignons, épices</i>		
Sonjana	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Rahmspinat, Ricotta, Gewürz <i>Tomatoes, mozzarella cheese, cream spinach, ricotta cheese, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, épinards à la crème, ricotta, épices</i>		
Alice nel paese miracoloso	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella und einer Pilzmischung <i>Tomatoes, mozzarella cheese, mixed mushrooms</i> <i>Tomates, mozzarella et un mélange de champignons</i>		
<i>Con Pesce/mit Fisch with fish and meat/avec poisson</i>		
Napoletana	15.90	17.90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, anchovy, caper, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, sardines càpres, épices</i>		
Siciliana	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Eier, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, anchovy, egg, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, sardines oeufs, épice</i>		
Atlantik	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, tuna, onion, egg, herbs</i>		
Trestevere	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Tomaten, Crevetten, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes, shrimp, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambo, tomates fraiches, crevettes, épice</i>		
Ai Frutti di Mare	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Muscheln in der Schale, Moscardini, Sepiolini, Tintenfischringe, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, seafood, herbs (king prawn, mussel with shell, octopus)</i> <i>Tomtes, mozzarella, crevettes, moules avec conquille, moscardinis, sepiolinis, épices, Poulpes</i>		
<i>Con carne/mit Fleisch/ with meat/ avec de le viande</i>		
Calzone	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, frische Champignons, Sardellen, Kapern, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, egg, fresh mushrooms anchovy, caper, herbs</i>		
Prosciutto	14.90	16.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		

Pancetta	14.90	16.90
Tomaten, Mozzarella Speck, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, herbs</i>		
Milanese	14.90	16.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, salami, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, salami, épices</i>		
Parma (del Grigione)	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons, épices</i>		
Incendio	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Sardellen, Oliven, Peperoncini, <i>Tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, anchovy, olive, chillies, herbs (spicy)</i> <i>Tomates, mozzarella, salami piquant, sardines, olives, piments, épice</i>		
Olivia	15.90	17.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Gewürz <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, pineapple, herbs</i>		
Romana	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Gewürz <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olive, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, épices</i>		
Laurin	19.90	21.90
Tomaten, Mozzarella, Parma, Cherry Tomaten, Ruccola Parmesan, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, aruguls, Cherry tomatoes, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon de Parma, Tomates cherry, feuilles de roquette</i>		
Surselva	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Peperoni, Speck, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, pepper, bacon, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, champignons, poivrons, lard, épices</i>		
Don Filippo	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Pancetta (Speck), Schinken, Schabziger, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, ham, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, lard, jambon, schabziger, épices</i>		
Quattro Stagioni	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Eier, Peperoni, Gewürze <i>Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, egg, pepper, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, poivrons, épices</i>		
Capriciosa	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Tomaten, Eier, Artischocken <i>Tomatoes, mozzarella, salami, fresh tomatoes, egg, anchovy, herbs</i> <i>Tomates, mozzarella, salami, tomates fraiches, oeufs, artichauts, épices</i>		

Alfonso	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Blattspinat, viel Knoblauch, Gewürze		
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, leaf spinach, much garlic</i>		
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, ail, épices</i>		
Indiana	20.90	22.90
Tomaten, Mozzarella, Curry-Geschneitztes (Schweinefleisch CH), Peperoni, Gewürze		
<i>Tomatoes, mozzarella cheese, sliced pork curry (CH), pepper, herbs</i>		
<i>Tomates, mozzarella, émincé de porc au curry, poivrous, épices</i>		
Stroganof	21.90	24.90
Tomaten, Mozzarella, Gulasch-Stroganow (BR), Gewürze		
<i>Tomatoes, mozzarella cheese, beef goulash-stroganoff (BR), herbs</i>		
Amigo	21.90	24.90
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schweinefilet (CH) und Kräuterbutter		
<i>Tomatoes, mozzarella cheese, leaf spinach, filled of pork (CH), herbs butter</i>		
<i>Tomates, mozzarella, épinards, filet de porc, beurre aux herbes</i>		
Damiano	20.90	22.90
Tomaten, Mozzarella, Schweinsfilet (CH), Gewürze		
Mit Calvados oder Cognac flambiert		
<i>Tomatoes, mozzarella, filed of pork (CH), Calvados or Cognac flambéed</i>		
<i>Tomates, mozzarella, filet de porc, flambé avec calvados ou avec cognac</i>		
Amore	18.90	21.90
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola		
<i>Tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, mascarpone and arugula</i>		
<i>Tomates, mozzarella, jambo cru, mascarpone et feuilles de roquette,épices</i>		

Sie können alle unsere Pizzen auch als Pinsa haben.

Die Pinsa Romana stammt ursprünglich aus Rom.

Sie wird aus einer Mischung von Reis-, Soja-, Weiss- und Hartweizenmehl hergestellt.

Zuschlag 1 CHF. Für Pinsa

Fleischdeklaration

Fleisch	Herkunft
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Australien*,
Fisch/Weichtiere*	VN, TA,
Bison*	US
Pferd*	Schweiz
Lamm*	Australien
Wurst, Wurstwaren, Salami, Hinterschinken, Rohschinken	Schweiz

(a) Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Schweizer Fabrikate ansonsten ist es auf der Karte vermerkt oder das Personal informiert Sie.

(b)* Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

(c) Kann mit Hormonen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

- Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.