

# ♥-lich Willkommen

Pizzeria Surselva, Disentis  
Matthias Böttcher + Team  
Tel: 081 947 51 57  
Natel: 076 626 48 02  
MWST. CHE – 482.317.623

**WLAN: Gast-Surselva Passwort: buonappetito**



Unsere Gerichte werden mit Liebe zubereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Auswählen und

## „buon appetito“

alle Angaben in Schweizer Franken inkl. **8.1% Mwst.**

Für Glutenfreie Gerichte, erheben wir einen  
Preisauflschlag von 2.50 CHF

Wir behalten uns vor, beim Aufteilen von Pizzen und anderen  
Speisen einen Unkostenbeitrag von 2.50 CHF 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 vervollkommnete, 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 Entdeckungsreise 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 Königspaars 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.

# Spargelzeit

## Vorspeisen

**Spargelcremesuppe**  
mit Rahmwolke serviert  
Fr. 10.90

**Frühlingsalat**  
Bunter Frühlingsalat mit  
lauwarmen Spargeln, Feigen und Nuss-Trauben Mischung,  
an Gemüsevinaigrette  
Fr. 14.90

**Spargel Mailender-Art**  
Grüne Spargeln, gratiniert mit Butter und Käse  
serviert mit Rohschinken  
Fr. 15.90

## Hauptspeisen

**Spargelravioli**  
Duett von hausgemachten Ravioli gefüllt mit  
Spargeln und Mascarpone  
sowie Bärlauch und Kartoffeln,  
gratiniert mit Butter und Käse  
Fr. 26.90

**Bündnerravioli**  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit  
Bündnerfleisch, Mascarpone und Ricotta  
gratiniert mit Butter und Käse  
Fr. 27.90

**Spaghetti**  
an Bärlauch-Pesto  
Fr. 18.90

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi**  
mit Morcheln, Champignons und grünen Spargeln  
an einer Mascarpone Rahmsauce  
Fr. 24.90

**Pizza Asparagi**  
Tomaten, Mozzarella, Spargeln und Rohschinken  
Fr. 21.90

**Pizza Verde**  
Tomaten, Mozzarella und Bärlauch-Pesto  
Fr. 18.90

# Zuppa – Suppe – Soup

<b>Minestrone</b> Italienische Gemüsesuppe Italian vegetable soup	9.90
<b>Crema di pomodoro</b> Tomatencrèmesuppe Tomato cream soup	10.90

Unsere Suppen sind hausgemacht

# Insalata – Salate – Salad

<b>Insalata mista grande</b> grosser gemischter Salatteller Large mixed salad plate	15.90
<b>Insalata di tonno</b> Thunfischsalat Tuna salad	16.90
<b>Insalata mista</b> gemischter Salat Mixed salad	10.90
<b>Insalata verde</b> grüner Salat Green salad	8.90
<b>Bunter Blattsalat</b> mit lauwarmen Pilzen an einer Gemüse vinaigrette	15.90
<b>Insalata di pomodori e cipolla</b> Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onion	10.90
<b>Insalata alla Caprese della Casa</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella Tomato salad with onion and mozzarella cheese	12.90

# Antipasti – Vorspeisen – Starters

<b>Bruschetta</b> Knoblauchbrot Toasted garlic bread	8.90
<b>Bruschetta „Abruzzen“</b> Knoblauchbrot mit frischen Tomaten Toasted garlic bread with fresh tomatoes	9.90
<b>Bruschetta „Tricolore“</b> Knoblauchbrot mit Tomaten, al Pesto und Knoblauch Toasted garlic bread with tomato, pesto and garlic	10.90
<b>Focaccia</b> Pizzabrot Pizza bread	7.90
<b>Ravioli di magro „burro e salvia“</b> Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Ricotta gratiniert mit Käse und Salbeibutter Homemade ravioli stuffed with spinach leaf and Ricotta cheese topped with smelt cheese and sage	15.90
<b>Ravioli di Lachs</b> Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Lachs, Kapern und Meerrettich an einer Safransauce Homemade ravioli filled with salmon, Capers and horseradish in a saffron sauce	15.90
<b>6 Lumache „Ménétreil“ gratinate</b> 6 Schnecken „Ménétreil“ überbacken 6 large baked snails „Ménétreilgratines	15.90
<b>Carpaccio „Piemontese“</b> Rohes, dünn geschnittenes Rindsfilet auf Basilikum-Marinade Beef Carpaccio on basilikum marinade	19.90

# Pasta e basta

## hausgemacht

### Tortellini della Casa

**Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Kalbfleisch, Gemüse** 30.90  
 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 27.90  
 Homemade ravioli filled with salmon, Capers and horseradish in a saffron sauce

Kl. Portion 1 Portion

### Ravioli di Magro

gefüllt mit Blattspinat und Ricotta, 21.90 25.90  
 gratiniert mit Käse und Salbeibutter  
 Homemade ravioli stuffed with spinach leaf and Ricotta cheese topped with smelt cheese and sage



### Glutenfreie Ravioli di Magro

28.90



## Spaghetti al dente

Kl. Portion 1 Portion

### Spaghetti aglio e olio

Spaghetti mit viel Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini 17.90 19.90  
 Spaghetti with garlic, olive oil and chillies "

### Spaghetti alla carbonara

Spaghetti mit Schinken, Speck, Rahm und Ei 18.90 20.90  
 Spaghetti with ham, bacon, cream and egg

### Spaghetti al pesto della casa

Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Käse, 18.90 20.90  
 Pinienkernen und Olivenöl  
 Spaghetti with basil, garlic, cheese, pine nut and olive oil

# Risotto e Gnocchi

## Auch Glutenfrei erhältlich



<b>Risotto ai funghi</b> Risotto mit Steinpilzen Risotto with porcini Risotto avec bolets	21.90
<b>Gnocchi della casa ai funghi mit Kartoffeln aus Brigels</b> Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten Homemade Gnocchi with porcini and dried tomatoes Gnocchi maison aux pommes de terre avec bolets et tomates séchées	21.90
<b>Gnocchi della casa alla salvia mit Kartoffeln aus Brigels</b> Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salzeibutter Homemade Gnocchi with sage butter Gnocchi maison aux pommes de terre avec du beurre à la sauge	20.90

## Affettati – Kalte Gerichte

<b>Piatto Surselva</b> Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Käse grison meat, salami, Parma ham, cheese Viande des Grisons, salami, jambon cru, fromage	24.90
<b>Carne secca dei Grigioni</b> Luftgetrocknetes Bündnerfleisch Air dries Grison meat Viande des Grisons séchée à l'air	22.90

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

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

180 - 200 g. 46.90

280 - 300 g. 57.90

Für jede weiteren 100g. +11.90

**Rindsfilet Swiss** / Filet de Boeuf Suisse

180 - 200g. 53.90

280 - 300g. 64.90

Für jede weiteren 100g. +11.90

**Rindsentrecôte Swiss** /Entrecote de boef Suiss

180 - 200g. 42.90

280 - 300g. 53.90

**Pferdefilet Spanien/** Horse fillet Spain/ Filet de cheval Espagne

180 - 200 g. 35.90

**Bisonfilet** (US)/ Filet de Bison/ Fillet Bison

200g. 58.90

300g. 69.90

Für jede weiteren 100g. +11.90

## Nicht auf dem Speckstein

**Spezzatino d'agnello (Anca) marinato (180 - 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

**Mit Pommes Frites oder Gemüse**

# Pizza della Casa aus dem Holzofen

Alle Pizzen auch  
Glutenfrei erhältlich



<b>Vegeteriana/vegetarisch</b> vegetarian/ Végétariennes	<b>klein</b>	<b>gross</b>
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, herbs	14.90	16.90
<b>Luana</b> Tomaten, Buffalomozzarella, Cherrytomaten Pesto, Gewürze Tomatoes, chees buffalo, cherry tomatoes, pesto, herbs Tomatoes, mozzarella buffala, tomatoes cherry, pesto, épices	18.90	20.90
<b>Marinara</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, garlic, herbs Tomatoes, mozzarella, ail, épices	15.40	17.40
<b>Ai funghi</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, herbs	15.90	17.90
<b>Gorgonzola</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola, herbs Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, épices	16.90	18.90
<b>Pesto</b> Mozzarella, Pesto (Basilikum, Olivenöl, Knoblauch) Mozzarella, pesto (basil, olive oil, garlic)	16.90	18.90
<b>Andrea</b> Tomaten, Mozzarella, Rahmspinat, Spiegelei, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, cream spinach, fried egg, herbs	18.90	20.90
<b>Primavera</b> Tomaten, Mozzarella, saisonale Gemüse, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, vegetables, herbs Tomatoes, mozzarella, legume divers, épices	19.90	21.90
<b>Bianca</b> Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone, Gewürze Mozzarella cheese, gorgonzola, mascarpone, herbs	16.90	18.90

<b>Pepone</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, frische Tomaten, Zwiebeln, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola, fresh tomatoes, onion, herbs Tomates, mozzarell, gorgonzola, tomates fraiches, oignons, épices		
<b>Sonjana</b>	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Rahmspinat, Ricotta, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, cream spinach, ricotta cheese, herbs Tomates, mozzarella, épinards à la crème, ricotta, épices		
<b>Alice nel paese miracoloso</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella und einer Pilzmischung Tomatoes, mozzarella cheese, mixed mushrooms Tomates, mozzarella et un mélange de champignons		
<b>Con Pesce/mit Fisch</b> with fish / avec poisson		
<b>Napoletana</b>	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, anchovy, capers, herbs Tomates, mozzarella, sardines càpres, épices		
<b>Siciliana</b>	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Eier, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, anchovy, egg, herbs Tomates, mozzarella, jambon, sardines oeufs, épice		
<b>Atlantik</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, tuna, onion, egg, herbs Tomates, mozzarella, champignons frais, thon, oignon, œuf, épices		
<b>Trestevere</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Tomaten, Crevetten, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, fresh tomatoes, shrimp, herbs Tomates, mozzarella, jambo, tomates fraiches, crevettes, épice		
<b>Ai Frutti di Mare</b>	19.90	21.90
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Muscheln in derSchale, Moscardini, Sepiolini, Tintenfischringe, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, seafood, herbs (king prawn, mussel with shell, octopus) Tomates, mozzarella, crevettes, moules avec conquille, moscardinis, sepiolinis, épices, Poulpes		
<b>Lino</b>	21.90	23.90
Tomaten, Mozzarella, Lachstranchen, Meerrettich und Kapernäpfel Tomatoes, mozzarella, salmon slices, horseradish and caper apples Tomates, mozzarella, tranches de saumon, pommes au raifort et càpres		

## **Con carne/mit Fleisch/** with meat/ avec de la viande

<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, frische Champignons, Sardellen, Kapern, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, egg, fresh mushrooms, anchovy, caper, herbs	19.90	21.90
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, herbs Tomates, mozzarella, jambon	15.90	17.90
<b>Pancetta</b> Tomaten, Mozzarella Speck, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, herbs	15.90	17.90
<b>Milanese</b> Tomaten, Mozzarella, Salami, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, salami, herbs Tomates, mozzarella, salami, épices	15.90	17.90
<b>Parma (del Grigione)</b> Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, herbs Tomates, mozzarella, jambon cru des Grisons, épices	19.90	21.90
<b>Incendio</b> Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Sardellen, Oliven, Peperoncini, Tomatoes, mozzarella cheese, spicy salami, anchovy, olive, chillies, herbs (spicy) Tomates, mozzarella, salami piquant, sardines, olives, piments, épice	18.90	20.90
<b>Olivia</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Gewürz Tomatoes, mozzarella cheese, ham, pineapple, herbs	16.90	18.90
<b>Romana</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Gewürz Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olive, herbs Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, épices	17.90	19.90
<b>Laurin</b> Tomaten, Mozzarella, Parma, Cherrytomaten, Ruccola Parmesan, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, arugula, Cherry tomatoes, herbs Tomates, mozzarella, jambon de Parma, Tomates cherry, feuilles de roquette	20.90	22.90
<b>Surselva</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Peperoni, Speck, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, pepper, bacon, herbs Tomates, mozzarella, champignons, poivrons, lard, épices	18.90	20.90
<b>Don Filippo</b> Tomaten, Mozzarella, Pancetta (Speck), Schinken, Schabziger, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, ham, herbs Tomates, mozzarella, lard, jambon, schabziger, épices	18.90	20.90

<b>Quattro Stagioni</b>	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Eier, Peperoni, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, egg, pepper, herbs Tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, poivrons, épices		
<b>Capriciosa</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Tomaten, Eier, Artischocken Tomatoes, mozzarella, salami, fresh tomatoes, egg, artichoke, herbs Tomates, mozzarella, salami, tomates fraiches, oeufs, artichauts, épices		
<b>Alfonso</b>	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Blattspinat, <b>viel</b> Knoblauch, Gewürze Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, leaf spinach, much garlic Tomates, mozzarella, jambon, champignons, ail, épices		
<b>Indiana</b>	21.90	23.90
Tomaten, Mozzarella, Curry-Geschnetzeltes (Schweinefleisch CH), Peperoni, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, sliced pork curry (CH), pepper, herbs Tomates, mozzarella, émincé de porc au curry, poivrous, épices		
<b>Stroganoff</b>	22.90	25.90
Tomaten, Mozzarella, Rindsstroganoff, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, beef goulash-stroganoff, herbs		
<b>Amigo</b>	22.90	25.90
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schweinsfilet und Kräuterbutter Tomatoes, mozzarella cheese, leaf spinach, filled of pork, herbs butter Tomates, mozzarella, épinards, filet de porc, beurre aux herbes		
<b>Damiano</b>	21.90	23.90
Tomaten, Mozzarella, Schweinsfilet, Gewürze mit Calvados oder Cognac flambiert Tomatoes, mozzarella, filed of pork Calvados or Cognac flambéed Tomates, mozzarella, filet de porc, flambé avec calvados ou avec cognac		
<b>Amore</b>	20.90	22.90
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone und Rucola Tomatoes, mozzarella cheese, Parma ham, mascarpone and arugula Tomates, mozzarella, jambo cru, mascarpone et feuilles de roquette,épice		

## Alle Pizzen können sie auch als Pinsa haben.

Die Pinsa Romana stammt ursprünglich aus Rom.  
Sie wird aus einer Mischung von Reis-, Soja-, Weiss- und Hartweizengriess hergestellt.

Zuschlag 3 CHF. Für Pinsa

## Fleischdeklaration

Fleisch	Herkunft
Schwein	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz / Australien*
Lamm	Australien*
Pferd	Spanien*
Bison	US*
Wurst, Wurstwaren, Salami, Hintertschinken, Rohschinken	Schweiz
Fisch und Weichtiere	VN*, TA*, 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.

## Getreidedeklaration

Backwaren	Herkunft
Pizzateig	Schweiz
Brot Bäckerei Goldmann	Schweiz
Hausgemachte Backwaren	Schweiz
Pinsa Romana	Italien
Hausgemachte Ravioli	Schweiz
Glutenfreie Teige	Schweiz

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