

♥-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 Entdeckungsfahrt 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.

Wildkarte

Vorspeisen

Kürbis-Marroni-Cremesuppe mit Ingwer	Fr. 10.90
Steinpilz Cremesuppe mit einer Rahmwolke garniert	Fr. 11.90
Hirschtrockenfleischcarpaccio mit Parmesan, gerösteten Kernen an einer hausgemachten Gemüse vinaigrette	Fr. 17.90

Hauptspeisen

Hirschfilet mit einer Steinpilzkruste im Ofen gebraten an einer feinen Wildrahmsauce, Butterspätzli, glasierte Marroni, begleitet von Rotkraut und Früchten	Fr. 43.90
Murmeltierpfeffer "Hausspezialität"(ca ab 10.09.2026) Butterspätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und Früchten	Fr. 39.90
Murmeltierkeule 160 g – 200 g 200 g – 280 g Butterspätzli, glasierte Marroni, Rotkraut und Früchten	Fr. 33.90 Fr. 37.90
Hirschpfeffer nach „Schwiegermutter“- Art Spätzli, glasierte Marroni, Rotkraut, Birne und mit Preiselbeeren	Fr. 32.90
Rehgeschnetzelt an einer feinen Wildrahmsauce mit Pilzen, Kastanien, Trauben auf hausgemachten Kartoffel-Gnocchi	Fr. 33.90
Ravioli Tscharva hausgemacht gefüllt mit Hirschfleisch und saisonalen Pilzen mit Butter und Käse	Fr. 27.90
Waldzauber-Ravioli hausgemacht gefüllt mit Saisonalen Pilzen An Butter und Käse	Fr. 26.90
<i>Pizza</i>	
Pizza Cacciatore Tomaten, Mozzarella und Hirschpfeffer	Fr. 24.90
Pizza Selvaggina Tomaten, Mozzarella, Rehgeschnetzelt, Trauben und Pilzen	Fr. 25.90

Zuppa – Suppe – Soup

Minestrone	9.90
Italienische Gemüsesuppe	
Italian vegetable soup	
Crema di pomodoro	10.90
Tomatencrèmesuppe	
Tomato cream soup	

Unsere Suppen sind hausgemacht

Insalata – Salate – Salad

Insalata mista grande	15.90
grosser gemischter Salatteller	
Large mixed salad plate	
Insalata di tonno	16.90
Thunfischsalat	
Tuna salad	
Insalata mista	10.90
gemischter Salat	
Mixed salad	
Insalata verde	8.90
grüner Salat	
Green salad	
Insalata di foglie colorata con funghi tiepidi	15.90
Bunter Blattsalat mit lauwarmen Pilzen an einer Gemüsevinaigrette	
Mixed Leaf Salad with Warm Mushrooms	
Insalata di pomodori e cippola	10.90
Tomatensalat mit Zwiebeln	
Tomato salad with onion	
Insalata alla Caprese della Casa	12.90
Tomatensalat mit Zwiebeln und Mozzarella	
Tomato salad with onion and mozzarella cheese	

Antipasti – Vorspeisen – Starters

Bruschetta Knoblauchbrot Toasted garlic bread	8.90
Bruschetta „Abruzzes“ Knoblauchbrot mit frischen Tomaten Toasted garlic bread with fresh tomatoes	9.90
Bruschetta „Tricolore“ Knoblauchbrot mit Tomaten, al Pesto und Knoblauch Toasted garlic bread with tomato, pesto and garlic	10.90
Focaccia Pizzabrot Pizza bread	7.90
Ravioli di magro „burro e salvia“ 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
6 Lumache „Ménétrel“ gratinate 6 Schnecken „Ménétrel“ überbacken 6 large baked snails „Ménétrelgratines	15.90
Carpaccio „Piemontese“ 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

Kl. Portion

1 Portion

Ravioli di Magro

gefüllt mit Blattspinat und Ricotta,
gratiniert mit Käse und Salbeibutter

21.90

25.90

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

17.90

19.90

Spaghetti mit viel Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

Spaghetti with garlic, olive oil and chillies

Spaghetti alla carbonara

18.90

20.90

Spaghetti mit Schinken, Speck, Rahm und Ei

Spaghetti with ham, bacon, cream and egg

Spaghetti al pesto della casa

18.90

20.90

Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Käse,

Pinienkernen und Olivenöl

Spaghetti with basil, garlic, cheese, pine nut and olive oil

Risotto e Gnocchi

Auch Glutenfrei erhältlich



Risotto ai funghi Risotto mit Steinpilzen Risotto with porcini Risotto avec bolets	21.90
Gnocchi della casa ai funghi mit Kartoffeln aus Waltenburg 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
Gnocchi della casa alla salvia mit Kartoffeln aus Waltenburg Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter Homemade Gnocchi with sage butter Gnocchi maison aux pommes de terre avec du beurre à la sauge	20.90

Affettati – Kalte Gerichte

Carne secca dei Grigioni 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

Pizza della Casa aus dem Holzofen

Alle Pizzen auch
Glutenfrei erhältlich



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

Pepone	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		
Alice nel paese miracoloso	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella und einer Pilzmischung Tomatoes, mozzarella cheese, mixed mushrooms Tomates, mozzarella et un mélange de champignons		
Con Pesce/mit Fisch with fish / avec poisson		
Napoletana	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, anchovy, capers, herbs Tomates, mozzarella, sardines càpres, épices		
Siciliana	17.90	19.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Sardellen, Eier, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, anchovy, egg, herbs Tomates, mozzarella, jambon, sardines oeufs, épice		
Atlantik	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		
Ai Frutti di Mare	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 conchille, moscardinis, sepiolinis, épices, Poulpes		
Con carne/mit Fleisch/ with meat/ avec de la viande		
Calzone	19.90	21.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei, frische Champignons, Sardellen, Kapern, Tomatoes, mozzarella cheese, ham, egg, fresh mushrooms, anchovy, caper, herbs		
Prosciutto	15.90	17.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, ham, herbs Tomates, mozzarella, jambon		
Pancetta	15.90	17.90
Tomaten, Mozzarella Speck, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, herbs		
Milanese	15.90	17.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, salami, herbs Tomates, mozzarella, salami, épices		

Parma (del Grigione)	19.90	21.90
Tomaten, Mozzarella, Bündner Rohschinken, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, herbs Tomates, mozzarella, jambo cru des Grisons, épices		
Incendio	18.90	20.90
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		
Olivia	16.90	18.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Gewürz Tomatoes, mozzarella cheese, ham, pineapple, herbs		
Romana		
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven, Gewürz	17.90	19.90
Tomatoes, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olive, herbs Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, épices		
Laurin	20.90	22.90
Tomaten, Mozzarella, Parma, Cherrytomaten, Ruccola, Parmesan, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, Grison Parma ham, aruguls, Cherry tomatoes, herbs Tomates, mozzarella, jambon de Parma, Tomates cherry, feuilles de roquette		
Surselva	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Peperoni, Speck, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, fresh mushrooms, pepper, bacon, herbs Tomates, mozzarella, champignons, poivrons, lard, épices		
Don Filippo	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Pancetta (Speck), Schinken, Schabziger, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, bacon, ham, herbs Tomates, mozzarella, lard, jambon, schabziger, épices		
Quattro Stagioni	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		
Capriciosa	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Salami, frische Tomaten, Eier, Artischocken Tomatoes, mozzarella, salami, fresh tomatoes, egg, artichoke, herbs Tomates, mozzarella, salami, tomates fraîches, oeufs, artichauts, épices		
Alfonso	18.90	20.90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Blattspinat, viel Knoblauch, Gewürze Tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, leaf spinach, much garlic Tomates, mozzarella, jambon, champignons, ail, épices		
Indiana	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, poivrons, épices		

Stroganoff	22.90	25.90
Tomaten, Mozzarella, Rindsstroganoff, Gewürze Tomatoes, mozzarella cheese, beef goulash-stroganoff, herbs		
Amigo	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		
Damiano	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		
Amore	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, Hinterschinken, 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.