



<u>Salate / Klassiker / Suppen</u>		<u>VSP/KLEIN</u>	<u>NORMAL</u>
Grüner Salat mit Kernen und Croutons Green salad with seeds and croutons Insalata verde con semi-e crostini		7.50	10.50
Kastaniencremesuppe V Chestnutsoup Zuppa di castagne			11.00
Roastbeef L mit Remouladensauce Roast beef with remoulade sauce Roastbeef con salsa remoulade		18.00	26.00
Rinds und Tuna Tataki* L G Mariniertes Rinds und Tunafillet, scharf angebraten, serviert mit Tatakisauce und Wakamesalat Beef and Tuna Tataki * Marinated beef and tuna fillet, served with tataki sauce and wakame salad Tataki di manzo e tonno * Filetto di manzo e tonno marinato, scottato, servito con salsa tataki e insalata wakame		29.00	48.00
Sautierte Steinpilze V G mit Salatbouquet Sauteed porcini mushrooms with salad bouquet Funghi porcini saltati con bouquet d` insalata		18.00	26.00

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



<u>Hauptgänge</u>		<u>KLEIN</u>	<u>NORMAL</u>
Steinpilzrisotto mit Kastanien <i>Risotto ai funghi porcini con le castagne</i> <i>Porcini mushroom risotto with chestnuts</i>	V G	19.00	29.00
Homemade Kastanientagliatelle mit Steinpilzrahmsauce <i>Chestnut tagliatelle with mushroom cream sauce</i> <i>Tagliatelle alle castagne con crema di funghi</i>	V	19.00	29.00
Homemade Kastanien Gnocchi an Gorgonzola oder an Salzeibutter <i>Chestnut Gnocchi with Gorgonzola or sage butter</i> <i>Gnocchi di Castagne con Gorgonzola o burro alla salvia</i>	V	18.00	28.00
Cordon Bleu Longhin* Kalb gefüllt mit Gorgonzola, Kastanien, gekochter Schinken Ratatouille <i>Cordon Bleu Longhin*</i> veal filled with gorgonzola, chestnuts, cooked ham & Ratatouille <i>Cordon Bleu Longhin*</i> vitello ripieni di gorgonzola, castagne, prosciutto cotto con Ratatouille			41.00
Beilagen - Pommes Frites	V	7.00	
Beilagen - Reis	V	6.00	
Beilagen – Gratin mit Lauch & Zwiebeln	V	7.00	

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



Hauptgänge

KLEINNORMALGROSS

vom heißen Stein

mit Ratatouille und dreierlei Dip

from the hot stone with Ratatouille and three kinds of dip

dalla pietra calda con Ratatouille tre tipi di salsa

Angus Filet

120gr 29.00 180gr 44.00 240gr 58.00

Angus beef fillet / Filetto di Angus

Pata Negra

120gr 34.00 180gr 49.00 240gr 63.00

Pata Negra / Pata Negra

Saiblings Filet

39.00

mit Ratatouille und

Steinpilzrahmsauce mit Kastanien **oder** an Salbeibutter

Char fillet* with Ratatouille and

Creamy boletus mushroom sauce with

chestnuts or with sage butter

Filetto di salmerino* con Ratatouille e

Salsa cremosa di funghi porcini alle castagne o al burro salvia

Käsefondue ab 2 Personen*

V

32.00 p.P.

mit Brot und Kartoffeln

Cheese fondue from 2 people * with bread and potatoes

Fonduta di formaggio da 2 persone *con pane e patate

Beilagen - Pommes Frites

V

7.00

Beilagen - Reis

V

6.00

Beilagen – Gratin mit Lauch & Zwiebeln

V

7.00

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

**Pizza „so wie DU sie magst“**

Pizza “just the way YOU like it”

Pizza “come piace a te”

KLEIN**NORMAL****Pizza** mit Tomatensauce und Mozzarella

13.50

16.50

+ 1.50 je Zutat

Cherrytomaten / Knoblauch / Zwiebeln

Cherry tomatoes / Garlic / Onions

Pomodori / Aglio / Cipolle

+ 2.00 je Zutat

Schinken / Oliven / Champignons / Artischocken / Mascarpone / Rucola / Parmesan / Gorgonzola

Ham / Olives / Champignons / Artichokes / Mascarpone / Rocket / Parmesan / Gorgonzola

Prosciutto / Olive / Champignon / Carciofi / Mascarpone / Rucola / Parmigiano / Gorgonzola

+ 3.50 je Zutat

Rohschinken / Bresaola / Speck

Raw ham / bresaola / bacon

Prosciutto crudo / bresaola / pancetta

+ 4.00 je Zutat

Büffelmozzarella / Steinpilze

Buffalo mozzarella / porcini mushrooms

Mozzarella di bufala/funghi porcini

+ 7.00 je Zutat

Frischer Tunfisch / fresh Tuna / Tonno fresco

+ 6.00 je Zutat

Rindsfiletwürfel / Grillgemüse

Beef fillet cubes / grilled vegetables

Cubetti di filetto di manzo / verdure grigliate

+ 8.50 je Zutat

Patanegra Filet



<u>Kinder</u>	<u>KIND</u>	<u>NORMAL</u>
Portion Pommes Portion of chips Porzione di patatine	8.50	
Risotto Natur Risotto Natur Risotto Natur	12.00	22.00
Schnitzel «Kalb» mit Ratatouille und Pommes Frites Schnitzel «Veal» with ratatouille and french fries Schnitzel «Vitello» con ratatouille e patatine fritte	80gr. 18.00	180gr. 38.00
Fischstäbli mit Ratatouille und Pommes Frites Fish stick with ratatouille and french fries Bastoncino di pesce con ratatouille e patatine fritte	4 Stk 14.00	8 Stk 26.00
Chicken Nuggets mit Ratatouille und Pommes Frites Chicken nuggets with ratatouille and french fries Crocchette di pollo con ratatouille e patatine fritte	4 Stk 14.00	8 Stk 26.00

Glacestängeli nach Angebot



Dessert

Kastanienflan V G 13.00

mit Rahm

Chestnut flan with cream

Sformato di castagne con panna

Kastanienkuchen V 8.00

mit Rahm

Chestnut cake with cream

Torta di castagne con panna

Coupe Selva V G 13.50

2 Kugeln Vanille Glace mit Baileys, Kastanien und Rahm

2 scoops of vanilla ice cream with Baileys, chestnuts and cream

2 palline di gelato alla vaniglia con Baileys, castagne e panna

Sorbet Colonel V G L 11.00

2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka

2 scoops of lemon sorbet with vodka

2 palline di sorbetto al limone con vodka

Mango Bellini V G L 11.00

2 Kugeln Mango–Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

2 scoops of mango passion fruit sorbet with Prosecco

2 palline di sorbetto al mango passion fruit con Prosecco

Preis pro Kugel 4.00

Vanille / Erdbeer / Schokolade / Cafe / Zitrone / Mango

Vanilla / strawberry / chocolate / cafe / lemon / mango

Vaniglia / fragola / cioccolato / caffè / limone / mango

Rahmzuschlag 2.00

Cream surcharge

Supplemento panna

Rotwein

Rosso Bastardo Sangiovese - Merlot – Cabernet / Gualdo Cattaneo
0.10 = 10.00 0.75 = 68.00 2017 / 2018, Italien, Umbrien, vol 13.5%

Rabdomante Montepulciano Montepulciano / Feudi Bizantini
0.10 = 12.50 0.75 = 85.00 2016 / 2017, Italien, Abruzzen, vol 14.0%

Primitivo Sorpasso IGP Primitivo / Cantina Cavatina
0.10 = 7.00 0.75 = 49.00 2019 / 2020 Italien, Puglia, vol 14.5%,

Canforrales La Mancha Temperanillo
0.10 = 8.50 0.75 = 59.00 2017 / 2018 Spanien, Campo Reales, vol 14.0%

Maienfelder Pinot Noir Pinot Noir / Lampert
0.10 = 9.00 0.75 = 63.00 2019 / 2020 Schweiz, Maienfeld GR, vol 13.2%

Valpolicella Ripasso Corvina – Rondinella - Molinara
0.10 = 7.00 0.75 = 63.00 2016 / 2017 Italien, Vereno, vol 14.0%

Solesta Sangiovese - Montepulciano
0.75 = 63.00 2019 / 2020, Italien, Marken, vol. 13.5%

Valtellina Nebbiolo – Fattoria San Siro / La Torre
0.75 = 63.00 2013 / 2014 Italien, Veltlin vol 12.5%,

La Rosa Reserva 2016 / 2017, Portugal, Douro, vol 14%
0.75 = 95.00 Touriga Nacional- Ririz – Cao / Touriga Franca



Rotwein

Tassinaia IGT Toscana

0.75 = 92.00

Cabernet Sauvignon - Merlot

2017 / 2018, Italien, Toscana, vol 13.5%

Clo du Chateau AOC

0.75 = 59.00

Pinot Noir -Merlot / Bonvin

2018 / 2019, Schweiz, Wallis, vol 13.5%

Noi, DOC Colli di Rimini

0.75 = 68.00

Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot / San Patrignano

2014 / 2015, Italien, Emilia- Romagna, vol 14.5

Merlot Due Amici DOC

0.75 = 52.00

Merlot / Guido Brivio

2017 / 2018, Schweiz, Tessin, vol 12.8%

Amarone

0.75 = 89.00

Rondinella – Corvinone – Corvina / Pagus Bisano

2015 / 2016, Italien, Venetien, vol 15.0%

Eleonora

0.75 = 68.00

Sangiovese – Merlot / Villa Caviciana

2013 / 2014, Italien, Lazio, vol 13.5%

Ares Götterblut

0.75 = 105.00

Merlot / Tschopp Varen

2015, Schweiz, Wallis, vol 15.5%

Grumello

0.75 = 75.00

Nebbiolo / Luca Faccinelli

2017 / 2018, Italien, Veltlin vol 13.5%

Nero per Sempre

0.75 = 86.00

Rebo / Pratello

2016 / 2017, Italien, Lombardei, vol 15.0%



Rotwein

Cuvée 1844 Cabernet Franc Cabernet Franc / Lenz
0.75 = 75.00 2019 / 2020, Schweiz / Zürich, vol. 13.0%

Lafoa Cabernet Sauvignon / Coterenzio
0.75 = 190.00 2017, Italien, Südtirol, vol. 13.5%

Grattallops Ganacha - Carignan / Alvaro Palacios
0.75 = 130.00 2018, Spanien, Prioratto, vol. 14.5%

Lupicaia Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot / Castello del Terriccio
0.75 = 220.00 2013, Italien, Toscana, vol. 14.0%



Weisswein

Sauvignon Blanc Attimo DOC Sauvignon Blanc
0.10 = 9.00 0.75 = 63.00 2018 / 2019, Italien, Veneto, vol. 13.0%

Pinot Grigio Pinot Grigio
0.10 = 7.00 0.75 = 49.00 2018 Italien, Friuli vol. 12.8%



Weisswein

Merlot Bianco DOC

0.10 = 7.00 0.75 = 49.00

Weisser Merlot - Delea

2019 / 2020, Schweiz Tessin, vol 13.0%%

Fendant Brûlefer AOC

0.10 = 7.00 0.75 = 49.00

Chasselas – Bonvin

2018 / 2019 Schweiz, Wallis, vol 12.5%



Champagner

Feuillatte brut Reserve exclusive

0.75 = 85.00

Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%

Feuillatte brut Reserve exclusive

0.375 = 45.00

Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%

Feuillatte brut exclusive Rosè

0.375 = 55.00

Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%



Rose Wein

Pratello Rose

0.10 = 7.00 0.75 = 49.00

Gropello – Marzemino – Barbera – Sangiovese

2020 / Italien / vol. 12.0%



Valsler Wasser

mit / ohne

0.50 = 5.50

Schweppes

Tonic / Ginger Ale / Bitter Ale

0.20 = 4.80

Michel

O-Saft / Bodyguard / Pfirsich / Birne

0.20 = 5.00

Möhl Schorly

0.33 = 5.00

Fuse Ice Tea

Pfirsich

0.33 = 4.90

Coca Cola / Coca Cola Zero

0.33 = 4.90

Rivella

Rot / Blau

0.33 = 4.90

Gazosa

Mirtillo / Limone

0.35 = 6.00

**Paulaner Weissbier**

5.5% alk.

0.50 = 7.00

Erdinger Weissbier ohne Alkohol**0.33 = 5.00**

“Saft vom Fass” von Möhl

Apfelwein Trüb vom Fass ohne Alkohol

0.50 = 5.50

“Saft vom Fass” von Möhl

Apfelwein Trüb vom Fass mit Alkohol

4.0 % alk.

0.50 = 6.00

Chopf Ab Draft / Panache

4.7% alk.

0.30 = 5.00 0.50 = 6.50

Chopf Ab Amber

4.7% alk.

0.30 = 5.50 0.50 = 7.00

Corona

4.5% alk.

0.33 = 6.00

Calanda Glatsch

4.8% alk.

0.30 = 5.00



Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Wasser

11% alk.

0.25 = 12.50

Campari / Soda / O-Saft

23% alk

0.4cl = 8.00 / 9.50 / 11.50

Cynar

16.5%

0.4cl = 8.00

The Maloja Way

Limoncello / Zitrone / Basilikum & Prosecco

30% alk.

0.20 = 16.00

Hugo

Prosecco / Holundersirup / Minze

11.5% alk.

0.25 = 10.50

Martini Rosso / Bianco

14.4% alk. / 15% alk.

0.4cl = 8.00

Negroni

Martini Rosso / Gin / Campari

0.10 = 16.00
