



Unsere Sommerkarte

Es wird Sommer! Wir haben die Terrasse gestuhlt und freuen uns auf laue Sommerabende draussen in unserem Garten. Nichts verkörpert dolce vita so sehr wie ein Drink und ein leichtes Abendessen, wenn die Grillen zirpen und die Sonne hinter dem Lindenberg untergeht. Deshalb haben wir unsere Karte angepasst und alle feinen Aromas des Sommers mit reingepackt. Und wir freuen uns sehr, Euch auch in dieser wunderbaren Jahreszeit begrüßen zu dürfen.

Wir empfinden es als Privileg heute Eure Gastgeber sein zu dürfen.
Schön, dass Ihr da seid!

Und jetzt kommt zu Tisch oder wie wir sagen:

A Tavola!



Insalata

Alle unsere Salate servieren wir mit unserer Haus-Vinaigrette.
Wir sind saisonal und frisch - aber was wäre die italienische Küche ohne Tomaten. Deshalb beziehen wir Tomaten durch's ganze Jahr.

Gemischter grüner Blattsalat - 11

Verschiedene grüne Blattsalate mit Kernen

Panzanella - Toskanischer Brotsalat (G) - 14.50

Tomaten, Gurken, Zwiebeln und unser selbstgemachtes Focaccia

Insalata di anguria e feta (L) - 16.50

Frischer Melonensalat mit würzigem Feta

Shirazi mit Joghurt-Dressing (L) - 16.50

Salat aus Gurken, Tomaten und Kräutern mit Granatapfelkernen an einem erfrischenden Joghurt-Limetten-Dressing



Antipasti

Arancini fatto a mano (G/L) - 9.50 pro Stück

Gefüllte Risottobällchen

Vegetarisch

Mit Fleisch

Bruschette stagionale (G) - 9

Geröstetes selbstgemachtes Focaccia mit saisonalem Belag

Bündnerfleisch-Carpaccio (L) - 22/29

Fein geschnittenes Bündnerfleisch mit Parmesan und Baumnüssen

Als Vorspeise - 22

Als Hauptgang - 29

Melonen mit Parmaschinken - 22/29

Saisonale Melone mit Prosciutto di Parma - beides frisch aufgeschnitten

Als Vorspeise - 22

Als Hauptgang - 29

Das Plättli (L) - 16/20

Auswahl an Käse- und Antipasti-Spezialitäten. Dazu reichen wir hausgemachte Focaccia.

Vegetarisch (16 CHF) oder mit Fleisch (20 CHF)



Piatto principale

Carne brasata con Polenta (L) - 34

Geschmortes Fleisch mit Bündner Polenta.

Fragen Sie nach dem aktuellen Gericht.

Coucou (L) - 25

Würzige Kartoffeltäschli mit Joghurt-Sauce und saisonalem Blattsalat - luftig und leicht

Risotto al Limone - 26

Risotto mit erfrischender Note von Limette und Zitrone

Pesce in Carpione - 28

Gebratenes Filet vom Schweizer Süsswasser-Fisch. Kalt eingelegt in einer wunderbaren Essig-Wein-Marinade. Serviert mit Gerstensalat.

Pasta a casa (G/L) - 25

Pasta mit unserem eigenen Tomaten-Sugo - fatto a casa. Mit Cherry-Tomaten-Confit und Stracciatella.



Piatto principale di grigioni

Capuns (G/L) - 23/29

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht mit Salsizwürfel und Käse überbacken. Auch als vegetarische Version mit Gemüse statt Salsiz.

Teller mit 3 Stück

Teller mit 5 Stück

Ursinas Schwein im Sack - 28

Schinkli vom Schwein wahlweise mit lauwarmem Häröpfelsalat oder gemischtem grünen Blattsalat

Davoser Knopfwurst (G) - 20

Davoser Knopfwurst wahlweise mit lauwarmem Häröpfelsalat oder gemischtem grünen Blattsalat. Serviert mit Focaccia (G) und Senf.

Tavolino - Unsere Interpretation des Flammkuchens

Tavolino di Parma (G/L) - 28

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Parmaschinken, Mozzarella und Cherrytomaten.

Tavolino di Pomodoro (G/L) - 24

Tavolino aus Dinkel- & Maismehl mit Mozzarella, Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln.



Il dolce

Alle unsere Dessert stellen wir selber her (wie auch den Rest unserer Speisen). Wir versuchen wo immer möglich Lebensmittel-Abfälle zu vermeiden. Deshalb machen wir jeden Tag nur eine begrenzte Anzahl an Dessert. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, dass nicht immer alles auf der Karte noch vorrätig ist.

Affogato (L) - 6.50

Vanille-Glacé übergossen mit Espresso

Panna Cotta im Weckglas (L) - 6.50

Rahmchöpfli mit saisonaler Früchtesauce

Crèmeschnitte fatto a mano (G/L) - 11

Unsere selbstgemachte Crèmeschnitte

Torta di Soufi (L) - 10

Wunderbar luftiger Cheesecake. Eine Spezialität unserer Küchenperle Soufi.

Torta della Nonna (G/L) - 10

Zitronen-Rahm-Kuchen. Eine Spezialität der Toskana. Fatto a mano.

Monatsdessert - Preis gemäss Monatskarte

S'hät so lang's hät - Fragen Sie nach unserem aktuellen Monatsdessert



Per i bambini

Piatto nuvola

Gerne stellen wir Euch einen Teller zum Mitessen zur Verfügung

Menu per bambini

Spaghetti al burro (G/L) - 10

Die klassischen nackten Nüdeli. Natürlich mit Reibkäse separat.

Spaghetti Pomodoro (G/L) - 12

Tomatenspaghetti wie sie Kinder lieben. Natürlich mit Reibkäse separat.



Unsere Weine aus der Schweiz

Schaumwein

Vivas - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/49
Pinot Noir, Riesling-Silvaner

Rosé

Nobler Rosé - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/46
Pinot Noir

Weisswein

Nobler Weisser - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7/46
Riesling-Silvaner

Sauvignon Blanc - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 54
Sauvignon Blanc

Cicero - Rutishauser, Zizers/Schweiz - 7/48
Pinot Gris, AOC

Blanc de Noir Heiligberg - Erich Waldmeier, Andelfingen/Schweiz - 5/26/36
Pinot Noir, AOC



Rotwein

Nobler Blauer - Nadine Saxer, Neftenbach/Schweiz - 7.50/49

Pinot Noir

Wein einfach fein - von Salis, Bündner Herrschaft/Schweiz - 7.50/49

Pinot Noir, Gamaret, AOC

Schatz Jenins - von Salis, Bündner Herrschaft/Schweiz - 8/54

Pinot Noir, AOC



Unsere Weine aus Italien

Schaumwein

Prosecco Millesimato - Terre di Rai DOC, Venetien/Italien - 7/42

Glera

Weisswein

Otto - Prà, Venetien/Italien - 6.50/44

Soave classico doc

Chardonnay - Alois Lageder, Südtirol/Italien - 46

Chardonnay

Timorasso - Braida, Piemont/Italien - 49

Timorasso

Ambat - Sella & Mosca, Sardinien/Italien - 52

Vermentino

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Rotwein

Vino di casa - Sardinien/Italien - 7

Cannonau

Campofiorin - Masi, Venetien/Italien - 7/46

Rondinella, Molinara und Corvina

Villa Antinori – Antinori nel Chianti Classico, Toskana/Italien - 8/56

Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Merlot und Cabernet Sauvignon

Le Volte dell'Ornellaia – Ornellaia, Toskana/Italien - 62

Petit Verdot, Merlot und Cabernet Sauvignon

Marchese Antinori Chianti classico– Tenuta Tignanello, Toskana/Italien - 84

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bricco dell'Uccellone – Braida, Piemont/Italien - 112

Barbera

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



Getränke

Valser Mineralwasser - 5/8

1 Liter

0.5 Liter

Vivi Limonaden - 5

Kola/Kola Zero

Blutorangen/Ingwer

Apfelschorle

Alpenkräuter-Eistee

Gazosa - 5

Verschiedene und wechselnde Geschmacksrichtungen

Stadtgut Bier

Blond gezapft

Stange (3 dl) - 5

Grosses (5 dl) - 8

Amber - 5

Flasche 33cl

Alkoholfrei - 5

Flasche 33 cl

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MWSt.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.