

## Vorspeisen / kleine Köstlichkeiten

antipasti / piccole prelibatezze - starters / small delicacies

### Grüne Blattsalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)  
Variazione di insalata verde (condimento italiano, francese o della casa)  
*Green leaf salad variation (Italian, French or house dressing)*

klein/piccolo/small

CHF 7.-

gross/grande/big

CHF 9.-

### Gemischte Haussalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)  
Insalata mista della casa (condimento italiano, francese o della casa)  
*Mixed house salad (Italian, French or house dressing)*

CHF 9.50

CHF 12.50

### Ursus Salatvariation

mit Zucchetti, Granatapfel, Frischkäsecreme und Pumpnickel-Crisp  
Insalata Ursus con zucchini, melagrana, crema di formaggio fresco e croccante di pumpnickel  
*Ursus Salad with zucchini, pomegranate, fresh cheese cream and pumpnickel crisp*

CHF 16.50

### Nüsslisalat

mit Ei an einer Speckvinaigrette  
Insalata di formentino con uovo e vinaigrette al bacon  
*Lamb's lettuce with egg and bacon vinaigrette*

CHF 15.-

### Insalata Caprese Catrina

Mozzarella di Bufala Campana, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum-Pesto  
Insalata Caprese Catrina, mozzarella di bufala Campana, pomodorini, rucola e pesto di basilico  
*mozzarella di bufala Campana, cherry tomatoes, rocket and basil pesto*

CHF 19.50

### Caesar Salad

Lattich mit Caesar-Dressing, Speck-Cracker, Parmesan und Croûtons  
Lattuga romana con condimento Caesar, cracker al bacon, parmigiano e crostini  
*Romaine lettuce with Caesar dressing, bacon cracker, parmesan and croutons*

CHF 19.50

mit Pouletbruststreifen - con strisce di petto di pollo - *with chicken breast strips*

CHF 28.50

mit Crevettenspiess - con spiedino di gamberi - *with shrimp skewer*

CHF 28.50

### Gebackener Schafskäse

mit Preiselbeeren, Salat und Toast  
Formaggio di pecora al forno con mirtilli rossi, insalata e toast  
*Baked sheep cheese with lingonberries, salad and toast*

CHF 19.50

### Ziegenkäse im Speckmantel

mit Salatbouquet und Toast  
Formaggio di capra avvolto nel bacon con bouquet di insalata e toast  
*Goat cheese wrapped in bacon with salad bouquet and toast*

CHF 19.50

### Luftgetrockneter Bündner Schinken mit Zuckermelone

verfeinert mit Kastanienhonig und rosa Pfeffer  
Prosciutto crudo dei Grigioni con melone e miele di castagno, guarnito con pepe rosa  
*Air-dried Grisons ham with cantaloupe melon, chestnut honey and pink pepper*

CHF 21.-

### Catrina Käsevariation

mit drei Käsesorten, Feigensenf und Birnenrot  
Selezione di formaggi Catrina con tre tipi di formaggio, senape ai fichi e pere al vino rosso  
*Catrina cheese selection with three cheese types, fig mustard and red wine pears*

CHF 16.-

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Suppen – zuppe – soups

### Tagessuppe

Zuppa del giorno  
*Soup of the day*

klein/piccolo/small

gross/grande/big

CHF 7.-

CHF 9.50

### Alpkäsecremesuppe

Zuppa di formaggio d'alpe  
*Alpine cheese cream soup*

im Brot serviert – servita con pane – *with bread served*

CHF 15.50

ohne Brot – senza pane – *without bread*

CHF 9.-

### Bündner Gerstensuppe

Zuppa d'orzo grigionese  
*Grisons barley soup*

CHF 9.-

CHF 12.50

### Tomaten-Mascarpone-Cremesuppe

Crema di pomodoro e mascarpone  
*Tomato and mascarpone cream soup*

CHF 9.-

CHF 12.50

## Hausspezialitäten – specialità della casa – *house specialties*

### Cordon bleu vom Kalb

CHF 41.-

gefüllt mit Schinken und Alpkäse, dazu Pommes frites und buntes Gemüse  
farcito con prosciutto cotto e formaggio, servito con patate fritte e verdure miste

*Veal cordon bleu filled with ham and alpine cheese, served with French fries and mixed vegetables*

### Piccata Milanese vom Kalb

CHF 44.-

mit Spaghetti Pomodoro oder Risotto Milanese

Piccata Milanese di vitello con spaghetti al pomodoro o risotto alla milanese

*Veal Piccata Milanese with spaghetti pomodoro or risotto Milanese*

### Saltimbocca alla Romana vom Kalb

CHF 39.-

mit Risotto Milanese

Saltimbocca alla Romana di vitello con risotto alla milanese

*Veal Saltimbocca alla Romana with risotto Milanese*

### Rinds-Stroganoff

CHF 36.-

mit Speck und Essiggurken, dazu Butterspätzli

Stroganoff di manzo con bacon e cetriolini sottaceto, servito con spätzli al burro

*Beef Stroganoff with bacon and pickled cucumbers, served with butter spätzli*

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Hausspezialitäten – specialità della casa – house specialties

**Tagliata di Manzo** (220 g) CHF **48.-**  
 mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten  
 Tagliata di manzo (220 g) con rucola, parmigiano e pomodorini  
*Beef tagliata (220 g) with arugula, parmesan and cherry tomatoes*

**Brasato di Manzo** (Rinderschmorbraten) CHF **34.50**  
 mit cremiger Polenta  
 Brasato di manzo con polenta cremosa  
*Braised beef with creamy polenta*

**Pouletbruststreifen im Cornflakes-Mantel** CHF **36.-**  
 mit frischem Salat und Süsskartoffel-Pommes  
 Strisce di petto di pollo impanate nei cornflakes con insalata fresca e patate dolci fritte  
*Cornflakes-crusted chicken breast strips with fresh salad and sweet potato fries*

**Fitnesssteller** – Piatto fitness – *Fitness plate*  
 (italienisch, französisch oder Hausdressing)  
 (condimento italiano, francese o della casa)  
*(Italian, French or house dressing)*

mit Pouletbruststreifen – con strisce di petto di pollo – *with chicken breast strips* CHF **31.-**  
 mit Branzino (Wolfsbarsch) – con branzino – *with sea bass* CHF **37.-**

**Auf der Haut gebratener Branzino (Wolfsbarsch)** CHF **42.-**  
 mit mediterranem Grillgemüse und Basilikum-Butter  
 Branzino alla piastra con verdure mediterranee grigliate e burro al basilico  
*Pan-seared sea bass with Mediterranean grilled vegetables and basil butter*

**Thai-Curry mit Reis** – Thai curry con riso – *Thai curry with rice*

mit Poulet – con pollo – *with chicken* CHF **33.-**  
 Vegan – vegano – *vegan* CHF **29.-**

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
 Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Pasta und Risotto – pasta e risotto – pasta and risotto

|                                                                                                                                                                                                                                  | klein/piccolo/small | gross/grande/big |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Hausgemachte Rindsravioli</b><br>an Parmesan-Cremesauce<br>Ravioli di manzo fatti in casa con crema al parmigiano<br><i>Homemade beef ravioli with parmesan cream sauce</i>                                                   | CHF 20.-            | CHF 28.-         |
| <b>Hausgemachte Ravioli al Limone</b><br>an einer Butternage<br>Ravioli al limone fatti in casa con salsa al burro<br><i>Homemade lemon ravioli with butter nage</i>                                                             | CHF 18.-            | CHF 25.-         |
| <b>Tagliatelle</b><br>mit Schinken und Erbsen – con prosciutto e piselli – with ham and peas                                                                                                                                     | CHF 17.-            | CHF 24.-         |
| mit Lachs und Spinat an Mascarpone-Creme<br>con salmone e spinaci in crema al mascarpone<br><i>with salmon and spinach in mascarpone cream</i>                                                                                   | CHF 26.-            | CHF 32.-         |
| <b>Spaghetti Stefano</b><br>mit Kirschtomaten, Crevetten, Knoblauch und Peperoncino<br>Spaghetti Stefano con pomodorini, gamberi, aglio e peperoncino<br><i>Spaghetti Stefano with cherry tomatoes, prawns, garlic and chili</i> |                     | CHF 34.-         |
| <b>Spaghetti / Penne</b><br>al Pomodoro                                                                                                                                                                                          | CHF 13.50           | CHF 18.50        |
| alla Bolognese                                                                                                                                                                                                                   | CHF 15.50           | CHF 22.50        |
| all' Arrabbiata                                                                                                                                                                                                                  | CHF 13.50           | CHF 18.50        |
| Aaglio, Olio e Peperoncino                                                                                                                                                                                                       | CHF 13.50           | CHF 18.50        |
| <b>Gnocchi alla Sorrentina</b><br>mit Tomatensauce und frischem Mozzarella<br>Gnocchi alla sorrentina con salsa di pomodoro e mozzarella fresca<br><i>Gnocchi alla Sorrentina with tomato sauce and fresh mozzarella</i>         | CHF 17.-            | CHF 24.-         |
| <b>Risotto</b><br>Milanese                                                                                                                                                                                                       | CHF 17.-            | CHF 24.-         |
| al Limone                                                                                                                                                                                                                        | CHF 17.-            | CHF 24.-         |

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
 Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
 Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

## Die Klassiker – le classiche – the classics

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <p><b>01 Pizza Margherita</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella<br/>           Pomodori, mozzarella<br/> <i>Tomatoes, mozzarella</i></p>                                                                                                                                                                                                | <p>CHF <b>17.-</b></p> |
| <p><b>02 Pizza Napoli</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch<br/>           Pomodori, mozzarella, acciughe, capperi, aglio<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, garlic</i></p>                                                                                                                 | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p><b>03 Pizza Marcus</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, pikanter Salami, Ei Bismarck<br/>           Pomodori, mozzarella, acciughe, capperi, salame piccante, uovo alla Bismarck<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, spicy salami, Bismarck egg</i></p>                                            | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p><b>04 Pizza Sicula</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Peperoncino<br/>           Pomodori, mozzarella, olive, acciughe, capperi, peperoncino<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, olives, anchovies, capers, peperoncino</i></p>                                                                             | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p><b>05 Pizza Capricciosa</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven<br/>           Pomodori, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives</i></p>                                                                         | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p><b>06 Pizza 4-Formaggi</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan<br/>           Pomodori, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</i></p>                                                                                              | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p><b>07 Pizza Diavola</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoncino<br/>           Pomodori, mozzarella, salame piccante, peperoncino<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peperoncino</i></p>                                                                                                            | <p>CHF <b>19.-</b></p> |
| <p><b>08 Pizza Ventricina</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, würzige Ventricina, Mascarpone, Oliven, Gorgonzola<br/>           Pomodori, mozzarella, ventricina, mascarpone, olive, gorgonzola<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, spicy ventricina, mascarpone, olives, gorgonzola</i></p>                                               | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p><b>09 Pizza Tonno-Cipolla</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln<br/>           Pomodori, mozzarella, tonno, cipolle<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</i></p>                                                                                                                                          | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p><b>10 Pizza Parmigiana</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Oregano<br/>           Pomodori, mozzarella, melanzane, parmigiano, origano<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, parmesan, oregano</i></p>                                                                                                    | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p><b>11 Pizza Rustica</b><br/>           Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Steinpilze, Rucola, Prosciutto S. Daniele, Parmesan<br/>           Pomodori, mozzarella, aglio, funghi porcini, rucola, Prosciutto S. Daniele, parmigiano<br/> <i>Tomatoes, mozzarella, garlic, cep mushrooms, rocket, Prosciutto S. Daniele, parmesan</i></p> | <p>CHF <b>26.-</b></p> |

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
 Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Die Weissen – le bianche – the whites

- 12 Pizza Cristian** CHF **25.-**  
Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Kürbis, Bündnerfleisch  
Mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, zucca, carne secca grigionese  
*Mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, pumpkin, dried Grisons meat*
- 13 Pizza Speck** CHF **21.-**  
Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Baumnüsse  
Mozzarella, speck, noci, gorgonzola  
*Mozzarella, speck, walnuts, gorgonzola*
- 14 Pizza Cacio e Pepe** CHF **24.-**  
Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Pfeffer,  
knuspriger Speck, Pecorino Romano, Parmesancreme, Basilikum  
Mozzarella, scamorza affumicata, pepe, becon croccante Pecorino Romano, crema di parmigiano, basilico  
*Mozzarella, smoked scamorza cheese, pepper, crispy bacon, Pecorino Romano, parmesan cream, basil*
- 15 Pizza Patatona** CHF **21.-**  
Mozzarella, Mascarpone, Pommes Frites, Schinken  
Mozzarella, mascarpone, patate fritte, prosciutto cotto  
*Mozzarella, mascarpone, French fries, ham*
- 16 Pizza Ursus** CHF **24.-**  
Mozzarella, Mascarpone, Rucola, Prosciutto S. Daniele, Parmesan  
Mozzarella, mascarpone, rucola, Prosciutto S. Daniele, parmigiano  
*Mozzarella, mascarpone, rocket, Prosciutto S. Daniele, parmesan*

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

### Pizza Glutenfrei

Basis CHF 20.-

Unsere glutenfreien Pizzen eignen sich für  
Gäste mit einer Intoleranz aber nicht für  
Allergiker, da Spuren nicht vermieden werden können.  
Die Pizzeria Stiva Ursus schliesst hiermit jegliche Haftung  
diesbezüglich aus.



### Pizza Glutenfrei

Le nostre pizze senza glutine sono adatte per gli ospiti  
intolleranti ma non per chi soffre di allergia. Le tracce non  
possono essere completamente evitate.  
La Pizzeria Stiva Ursus declina ogni responsabilità.

### Pizza Glutenfrei

*Our gluten free Pizzas are suitable for guests with an intolerance  
but not for those suffering an allergy.  
Traces cannot be completely avoided. The Pizzeria Stiva Ursus  
disclaims hereby all liability.*

## Kreiere deine eigene Pizza



**Frage nach dem Zettel um deine  
Lieblingspizza selber zu kreieren**

Richiedi il foglio per creare  
la tua pizza preferita

*Request the sheet to create your  
favorite pizza*

## Pizza Special – le pizze speciali – pizza special

- 17 Pizza Ninja** CHF **24.-**  
 Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Wurst,  
 Pesto, lila Kartoffelchips, "La Torrente" Tomaten  
 Pomodoro, mozzarella, taleggio, salsiccia, pesto, chips di patate viole, pomodori "La Torrente"  
*Tomatoes, mozzarella, taleggio, sausage, pesto, violet potato chips, "La Torrente" tomatoes*
- 18 Pizza Claudio** CHF **28.-**  
 Mozzarella, Rucola, Burrata Pugliese, Bresaola Valtellinese,  
 Parmesan, Balsamico-Essig  
 Mozzarella, burrata pugliese, bresaola valtellinese, rucola, parmigiano, aceto balsamico  
*Mozzarella, burrata pugliese, bresaola valtellinese, rocket, parmesan, balsamic vinegar*
- 19 Pizza Sombrero** CHF **28.-**  
 MIT GEFÜLLTER MITTE  
 IN DER MITTE: Mozzarella, Ei Bismarck, Gorgonzola, Speck  
 AUSSEN: Spinat, Mais, Zwiebeln, Peperoni, Schinken  
 CON IL CENTRO RIPIENO  
 AL CENTRO: mozzarella, uovo alla Bismarck, gorgonzola, pancetta  
 PARTE ESTERNA: spinaci, mais, cipolle, peperoni, prosciutto  
 FILLED IN THE MIDDLE  
*IN THE MIDDLE: mozzarella, Bismarck egg, gorgonzola, bacon*  
*AROUND: spinach, corn, onion, peppers, ham*
- 20 Pizza Catrina** CHF **27.-**  
 Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln,  
 Gorgonzola, Ei Bismarck, Kapern, Rucola  
 Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, acciughe, cipolle, gorgonzola, uovo alla Bismarck, rucola, capperi  
*Tomatoes, mozzarella, peppers, olives, anchovies, onion, gorgonzola, Bismarck egg, rocket, capers*
- 21 Pizza del Campione** CHF **26.-**  
 Eine halb gedeckte Überraschungs-Pizza:  
 Eine Seite Diavola und die andere Seite ganz alla Pizzaiolo  
 Mezza pizza coperta a sorpresa: metà alla Diavola e l'altra metà a discrezione del pizzaiolo.  
*Half covered surprise pizza: one half Diavola and the second half alla Pizzaiolo*
- 22 Pizza Samurai** CHF **26.-**  
 Tomatensauce, "La Torrente" Tomaten,  
 Oliven, Sardellen, Kapern, Burrata, Peperoncino  
 Pomodori, pomodori "La Torrente", olive, acciughe, capperi, burrata, peperoncino  
*Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, olives, anchovies, capers, burrata, peperoncino*
- 23 Doppia Pizza** CHF **29.-**  
 EINE SEITE: Tomatensauce, Mozzarella, Gemüseauswahl del Pizzaiolo  
 ANDERE SEITE: Pizza-Sandwich mit Rucola, Mozzarella di Bufala,  
 Prosciutto S. Daniele, "La Torrente" Tomaten  
 Una parte: pomodoro, mozzarella, selezione di verdure del pizzaiolo  
 L'altre parte: pizza sandwich con rucola, mozzarella di bufala, prosciutto S. Daniele, pomodori "La Torrente"  
*ONE SIDE: tomatoes, mozzarella, vegetable selection del pizzaiolo*  
*OTHER SIDE: pizza sandwich with rocket, mozzarella di bufala, Prosciutto S. Daniele, "La Torrente" tomatoes*

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
 Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

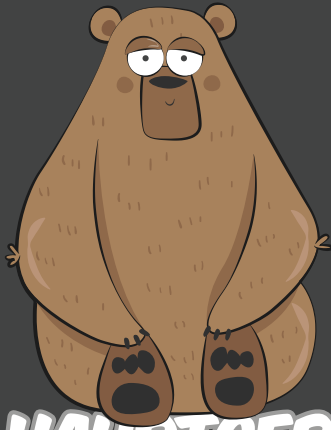
## Pizza Special – le pizze speciali – pizza special

- 24 Pizza Pugliese** CHF **28.-**  
 Tomatensauce, Knoblauch, Auberginen,  
 Steinpilze, Rucola, Burrata, "La Torrente" Tomaten, Oregano  
 Pomodori, pomodori "La Torrente", melanzane, funghi porcini, rucola, burrata, aglio, origano  
*Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, eggplant, cep mushrooms, rocket, burrata, garlic, oregano*
- 25 Pizza Calzone** CHF **20.-**  
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano  
 Pomodori, mozzarella, prosciutto, funghi, origano  
*Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano*
- 26 Pizza Spezial** CHF **27.-**  
 Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,  
 Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Artischocken,  
 Knoblauch, Peperoni, Oliven, Spinat, "La Torrente" Tomaten  
 Pomodori, pomodori "La Torrente", mozzarella,  
 funghi, asparagi, cipolle, melanzane, carciofi, aglio, peperoni, olive, spinaci  
*Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, mozzarella, mushrooms, asparagus, onions, eggplants, artichokes, garlic, peppers, olives, spinach*
- 27 Pizza Baciata** CHF **26.-**  
 Gefaltete Pizza mit Mozzarella, Mortadella,  
 "La Torrente" Tomaten, Pistazien, Rucola, Burrata  
 Pizza a portafoglio con mozzarella, mortadella, pomodori "La Torrente",  
 pistacchi, rucola, burrata  
*Folded pizza with mozzarella, mortadella, "La Torrente" tomatoes, pistachios, rocket, burrata*
- 28 Pizza Bufalina** CHF **24.-**  
 Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl EVO  
 Pomodori, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva EVO  
*Tomatoes, Mozzarella di Bufala, basil, olive oil EVO*
- 29 Pizza Cosacca** CHF **20.-**  
 Tomatensauce, "La Torrente" Tomaten, Pecorino Romano, Basilikum  
 Pomodoro, pomodori "La Torrente", Pecorino Romano, basilico  
*Tomatoes, "La Torrente" Tomatoes, Pecorino Romano, basil*
- 30 Pizza Worldcup** CHF **28.-**  
 MIT GEFÜLLTEM RAND  
 IM RAND: Wurst, Gorgonzola, Mozzarella  
 IN DER MITTE: Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,  
 Artischocken, Oliven, Wurst, Oregano  
 CON CROSTA RIPIENA  
 NELLA CROSTA: salsiccia, gorgonzola, mozzarella  
 SULLA PIZZA: pomodoro, mozzarella, melanzane, carciofi, olive, salsiccia, origano  
 WITH FILLED CRUST  
 IN THE CRUST: sausage, gorgonzola, mozzarella  
 ON THE PIZZA: tomato, mozzarella, eggplant, artichokes, olives, sausage, oregano

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
 Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt





# KINDERKARTE

## HAUPTGERICHTE - PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

### PANIERTES POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

CHF 16.-

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte  
Breaded chicken schnitzel with French fries

### CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE

CHF 16.-

Chicken nuggets con patatine fritte e verdure  
Chicken nuggets with French fries and vegetables

### SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT TAGLIATELLE

CHF 16.-

Scaloppina di maiale alla crema con tagliatelle  
Pork cream escalope with tagliatelle

### ÄPLERMAGRONEN MIT APFELMUS

CHF 13.50

Äplermagronen con composta di mele  
Äplermagronen with apple compote

### SPAGHETTI / PENNE

#### AL POMODORO

CHF 13.50

#### ALLA BOLOGNESE

CHF 15.50

#### BUTTER - al burro - butter

CHF 9.50

### PORTION POMMES FRITES, KLEIN

CHF 7.-

Porzione di patatine fritte, piccola  
Portion of French fries, small

### PORTION POMMES FRITES GROSS

CHF 10.-

Porzione di patatine fritte, grandi  
Portion of French fries, big

**FÜR UNSERE KLEINEN FEINSCHMECKER:** Kinder bis einschliesslich 12 Jahren dürfen sich alternativ ein Menü aus unserer regulären Speisekarte aussuchen (Vorspeisen / kleine Köstlichkeiten, Suppen und Hausspezialitäten). Serviert wird die normale Portion, ohne Änderungen am Gericht, aber zum kinderfreundlichen Preis (30 % Rabatt).

**PER I NOSTRI PICCOLI BUONGUSTAI:** il bambini fino a 12 anni possono scegliere un piatto alternativo dal nostro menù (antipasti / piccole prelibatezze, zuppe e specialità della casa). La porzione sarà normale, senza modifiche, ma con il 30% di sconto.

**FOR OUR LITTLE GOURMETS:** Children up to 12 years may choose a dish from our regular menu (starters / small delicacies, soups and house specialties). A full portion will be served without changes, but at a child-friendly price (30% discount).

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

# Herkunftsdeklaration Fleisch

Dichiarazione di origine: carne

*Declaration of origin: meat*



**Rind:**  
**Schweiz**

Manzo:  
Svizzera,

*Beef:*  
*Switzerland,*



**Kalb:**  
**Schweiz**

Vitello:  
Svizzera

*Veal:*  
*Switzerland*



**Schwein:**  
**Schweiz, Italien**

Maiale:  
Svizzera, Italia

*Pig:*  
*Switzerland, Italy*



**Poulet:**  
**Ungarn, Slowenien**

Pollo:  
Ungheria, Slovenia

*Chicken:*  
*Hungary, Slovenia*



**Thunfisch: Asien**

Tonno: Asia

*Tuna: Asia*



**Crevetten: Asien**

Gamberi: Asia

*Prawns: Asia*



**Lachs: Norwegen**

Salmone: Norvegia

*Salmon: Norway*



**Wolfsbarsch:**  
**Griechenland**

Branzino: Grecia

*Sea bass: Greece*

**Das Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

La carne potrebbe essere stata prodotta con ormoni, antibiotici e/o altri promotori della crescita antimicrobici.

*The meat may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.*

# Herkunftsdeklaration Brot

Dichiarazione di origine: pane

*Declaration of origin: bread*

**Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.**

Tutto il nostro pane e i nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera, ad eccezione di quelli che sono esplicitamente etichettati diversamente.

*All of our bread and baked goods come from Switzerland, except those that are explicitly labeled differently.*

## Desserts

### Warmes Schokoladen-Fondant

mit Vanilleglace

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia

*Warm chocolate fondant with vanilla ice cream*

CHF 12.-

### Kaiserschmarren

mit Pflaumenkompott

Kaiserschmarren con composta di prugne

*Kaiserschmarren with plum compote*

CHF 13.-

### Hausgemachtes Tiramisu

Tiramisù fatto in casa

*Homemade tiramisu*

CHF 9.50

### Fruchtsalat

mit Glace nach Wahl

Macedonia con gelato a scelta

*Fruit salad with ice cream of choice*

CHF 9.50

### Affogato

Vanilleglace und Espresso

Affogato con gelato alla vaniglia ed espresso

*Affogato with vanilla ice cream and espresso*

CHF 7.-

### Nutella-Pizza

Pizza alla Nutella

*Nutella pizza*

CHF 22.-

### Glace Auswahl

Selezione di gelati

*Ice cream selection*

pro Kugel - per pallina - per scoop

CHF 3.50

mit Rahm - con panna - with whipped cream

CHF 1.50

\*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.  
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.  
*Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| Valser Classic                  | 33cl | 4.50 |
| Valser Classic                  | 1L   | 9.50 |
| Valser Silence                  | 33cl | 4.50 |
| Valser Silence                  | 1L   | 9.50 |
| Coca Cola/Zero                  | 33cl | 4.50 |
| Apfelschorley Möhl              | 33cl | 4.50 |
| Rivella Rot/Blau                | 33cl | 4.50 |
| Gazosa Limone/Mirtillo/Pompelmo | 35cl | 5.50 |
| Fanta                           | 33cl | 4.50 |
| Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale   | 20cl | 4.50 |
| Fusee Tee Lemon                 | 33cl | 4.50 |
| Möhl ohne Alkohol               | 50cl | 5.80 |

## Bier

|                                |      |      |
|--------------------------------|------|------|
| Hergöttli                      | 20cl | 3.50 |
| Stange                         | 30cl | 4.20 |
| Kübel                          | 50cl | 6.-  |
| Hergöttli Panache              | 20cl | 3.50 |
| Stange Panache                 | 30cl | 4.20 |
| Kübel Panache                  | 50cl | 6.-  |
| Moretti                        | 30cl | 4.80 |
| Erdinger Weissbier             | 50cl | 7.50 |
| Erdinger Weissbier Dunkel      | 50cl | 7.50 |
| Erdinger Weissbier alkoholfrei | 50cl | 7.50 |
| Calanda Senza                  | 33cl | 4.80 |
| Möhl mit Alkohol               | 50cl | 5.80 |

## Warme Getränke

|                    |      |
|--------------------|------|
| Kaffee Crème       | 4.80 |
| Espresso           | 4.40 |
| Espresso Macchiato | 4.80 |
| Milchkaffee        | 4.80 |
| Cappuccino         | 5.40 |
| Latte Macchiato    | 6.20 |
| Corretto Grappa    | 7.10 |
| Kaffee Baileys     | 8.-  |
| Tee                | 4.40 |
| Ovomaltine         | 4.80 |
| Schokolade         | 4.80 |

## Aperitiv

|                   |     |       |
|-------------------|-----|-------|
| Sanbitter         | 5cl | 5.00  |
| Aperol Spritz     | 5cl | 11.50 |
| Hugo              | 5cl | 11.50 |
| Campari           | 5cl | 8.50  |
| Campari Soda      | 5cl | 10.50 |
| Campari Orange    | 5cl | 11.50 |
| Martini weiss/rot | 5cl | 9.50  |
| Cynar             | 5cl | 9.50  |

## Liköre/Schnaps

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Amaretto      | 2cl | 9.-   |
| Limoncello    | 2cl | 8.-   |
| Gin Breil Pur | 2cl | 10.50 |
| Gin Tonic     | 2cl | 13.50 |
| Bacardi       | 2cl | 9.-   |
| Bacardi Cola  | 2cl | 13.50 |
| Vodka         | 2cl | 9.-   |
| Vieille Prune | 2cl | 14.-  |
| Kirsch        | 2cl | 10.-  |
| Williams      | 2cl | 10    |
| Chrüter       | 2cl | 10    |
| Zwetschgen    | 2cl | 10    |
| Röteli        | 2cl | 8.50  |
| Braulio       | 2cl | 8.50  |
| Ramazotti     | 2cl | 8.50  |
| Fernet Branca | 2cl | 8.50  |
| Appenzeller   | 2cl | 8.50  |

## Cognac

|                  |     |       |
|------------------|-----|-------|
| Calvados         | 2cl | 10.-  |
| Remy Martin VSOP | 2cl | 13.50 |

## Whisky

|               |     |      |
|---------------|-----|------|
| Jim Beam      | 4cl | 9.-  |
| Johnie Walker | 4cl | 9.-  |
| Jack Daniels  | 4cl | 10.- |
| Chivas Regal  | 4cl | 12.- |

## Grappa

|                       |     |      |
|-----------------------|-----|------|
| Brunello              | 2cl | 9.50 |
| Elisi Berta           | 2cl | 12.- |
| Elite Riserva 15 anni | 2cl | 15.- |

# Spezialbier

## CLER BIO BÜGEL

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

Herkunft:  Schweiz  
Graubünden  
Art des Bieres: Lager  
Gärung: Niedrige Gärung  
Farbe: Honigfarbig, hell, trüb  
Alkohol: 5.00 %  
IBU: 22



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit



### Säure



## AMBRA

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

Herkunft:  Schweiz  
Graubünden  
Art des Bieres: Amber  
Gärung: Obergärig  
Farbe: Bernsteinfarbig  
Alkohol: 4.80 %  
IBU: 27



### Hopfung



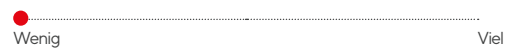
### Süße



### Bitterkeit



### Säure



## EDELWEISS

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

Herkunft:  Schweiz  
Graubünden  
Art des Bieres: Weizen-  
Weissbier/Wit  
Gärung: Obergärige Biere / Ale  
Farbe: Gelb bis Orange  
Alkohol: 5.00 %  
IBU: 18



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit



### Säure



## WEIZEN

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

Herkunft:  Schweiz  
Graubünden  
Art des Bieres: Weizen  
Gärung: Obergärige Biere  
Farbe: Goldgelb  
Alkohol: 5.40 %  
IBU: 15



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit



### Säure



# Offene Weine

Schaumwein



## Prosecco Extra Dry DOC Pitars

Italien - Friuli  
Glera

10cl CHF **6.-** 75cl CHF **40.-**

Rosé



## Pinot Noir Rosé Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **51.-**

Weisswein



## Freisamer Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Riesling, Pinot Gris  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



## Sauvignon Blanc Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



## Cuvée Blanc «BOVEL» Weingut Daniel & Monika Marugg

Schweiz - Graubünden  
Cabernet blanc, Chardonnay, Pinot blanc,  
Blanc de noir  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**



## Etna Bianco DOC Le Terre Diverse

Italien - Sicilia  
Carricante  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**

Rotweine



## Malanser Pinot Noir Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**



## Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Cantine Dei

Italien - Toscana  
Sangiovese, Canaiolo Nero  
Inox-Edelstahltank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



## Valpolicella Classico Superiore Ripasso Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Molinara, Oseleta  
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**

## Rotweine von Cadenazzi

### Schweiz

#### Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Agno  
Merlot – Eichenfass**

##### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

##### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



#### Cadenazzi – Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Castel San Pietro  
Merlot – Eichenfass, Barrique**

##### Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

##### Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



#### MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel  
San Pietro, Morbio Inferiore  
Merlot, Cabernet Franc  
Eichenfass, Barrique**

##### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

##### Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



## Weissweine von Cadenazzi

### Schweiz

#### Carla Cadenazzi Davide

**Schweiz – Mendrisio  
Doral  
Inox-Edelstahltank, Ausbau auf der  
Hefe**

##### Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

##### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



# Unsere Empfehlung des Hauses

Schaumwein



**Brut Rosé Zero Dosage  
Francois Secondé**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **64.-**



**Cuvée Les Clés Brut AOC  
Stéphane Coquille**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **62.-**



**Sauvignon Blanc  
Ried Hochgrassnitzberg -  
2014**

Erich & Walter Polz

Österreich - Südsteiermark  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **69.-**



**Puligny-Montrachet  
Vieilles Vignes - 2015  
Domaine Borgeot**

Frankreich - Burgund, Côte de  
Beaune  
Chardonnay  
Eichenfass

75cl CHF **84.-**



**Petite Arvine - 2017  
Charles Bonvin**

Schweiz - Wallis  
Petite Arvine  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **52.-**



**Chablis 1er Cru Les  
Vaudevey - 2017  
Julien Brocard**

Frankreich - Burgund, Chablis  
Chardonnay  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **72.-**



**Roero Arneis  
Giacomo Fenocchio**

Italien - Piemont  
Arneis  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **44.-**



**Albariño Gundian - 2017  
Adegas Valdes**

Spanien - Galizien, Rías Baixas  
Gundian  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **41.-**

Weisswein



**Classico Superiore DOC  
Verdicchio Castelli di Jesi  
Az. Agr. Andrea Felici**

Italien - Marche  
Verdicchio  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **42.-**



**Grüner Veltliner Ried  
Phelling  
2019 - Weingut der Pollerhof**

Österreich - Niederösterreich,  
Weinviertel  
Grüner Veltliner  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **40**



**Pinot Noir Rosé - 2021  
Luzi Jenny**

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **51.-**

Rosé





**Platinum Ticino DOC -  
2015  
Guido Brivio**

Schweiz - Tessin, Sottoceneri  
Merlot  
Barrique

75cl CHF **127.-**



**Amarone Classico  
Valpolicella - 2016  
Azienda Agricola Terre di  
Leone**

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **86.-**



**Icaro Merlot Ticino DOC  
- 2017  
Cantina Ra Canva  
Gabriele Mossi**

Tessin  
Merlot  
Eichenfass

75cl CHF **82.-**



**Barbaresco Paolin  
DOCG - 2014  
Cascina Luisin**

Italien - Piemonte  
Nebbiolo - Eichenfass,  
Barrique

75cl CHF **66.-**



**Marlot - 2022  
Uvarara SA**

Schweiz - Tessin  
Marselan, Merlot  
Barrique

75cl CHF **89.-**  
150cl CHF **160.-**



**Brunello di Montalcino -  
2007  
Salvioni**

Italien - Toscana, Montalcino  
Sangiovese Grosso  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **212.-**



**Barolo La Ginestra - 2012  
Paolo Conterno**

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Eichenfass

75cl CHF **96.-**



**Suis l'Étoile Côtes  
Catalanes - 2014  
Domaine des Enfants**

Frankreich - Languedoc- Roussillon  
Grenache, Carignan, Syrah  
Eichenfass

75cl CHF **89.-**



**Gattinara DOCG - 2019  
Az. Vitivinicola Nervi**

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Barrique

75cl CHF **109.-**



**Châteauneuf du Pape  
Domaine de Ferrand de  
Charles Bravay**

Frankreich - Côtes-du-  
Rhône,  
Châteauneuf-du-Pape  
Syrah, Grenache, Cinsault,  
Mourvèdre  
Betontank, Eichenfass

75cl CHF **92.-**