

Aktuelles Speisenangebot

RESTAURANT PIZZERIA

GRAVAS

Herzlich willkommen

Auswärts Essen ist eine Frage des Vertrauens. Wir servieren Ihnen Gerichte aus der Region und Italien. Sie sind nach überlieferten Hausfrauen-Rezepten zubereitet und an heutige Verhältnisse angepasst.

Ihr wichtigstes Merkmal ist die Einfachheit, die auf der Verwendung möglichst frischer, naturbelassener Zutaten und deren schonender und dementsprechend zeitaufwendiger Zubereitung ruht.

Gesundes, gut verträgliches Essen ist bei uns eine Gaumenfreude.

Fertigprodukte haben keinen Platz in unserer Küche.

Das Bio - Fleisch ist aus artgerechter Haltung, und grundsätzlich aus der Schweiz, pflanzliche Lebensmittel sind unseres Wissens nicht genmanipuliert und aus fairem Handel.

Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffe sowie über die Herkunft unserer Produkte oder Zubereitungsarten beantwortet Ihnen gerne

Frau Di Blasi persönlich

...en quetä

In allen Preisen sind 7.7 % MwSt. inbegriffen

APERITIF

1.00 Eistee hausgemacht, pro dl

Lindenblüten, Pfefferminze, Zitronensaft, Limette, Ingwersirup, wenig Zucker, Minzeblatt

5.50 Crodino Biondo on ice

Italienischer Apéritiv, Eiswürfel, Orangenscheibe (alkoholfrei)

8.50 Lillet Rosé mit frischen Beeren

Lillet, Schweppes fruity, Beereneiswürfel

8.50 Lillet blanche mit frischen Beeren

Lillet, Prosecco, Beereneiswürfel

8.50 Bugo

Appenzeller Sântiskristall, Holunderblütensirup, Limettensaft, Limettenscheibe, frische Minze

8.50 Limoncello Spritz

4cl hausgemachter Limoncello, Prosecco, Eiswürfel, Zitronenscheiben, frische Minze

8.50 Apérol Spritz

6cl Apérol, Prosecco, Eiswürfel, Orangenscheiben, frische Minze

7.50 Himbeer Mojito

Hausgemachter Eistee, Himbeeren, Eiswürfel, Zitronenscheiben, frische Minze (alkoholfrei)

10.00 Original Mojito

6cl weisser Rum, Eiswürfel, Limetten, Limettensaft, frische Minze

8.50 Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Eiswürfel, Limetten, frische Minze

8.00 Prosecco

9.50 Weisswein gespritzt

6.00 Tomaten-/Fruchtsaft



AUS DER SUPPENKÜCHE

<i>Konventionell</i>	Bündner Gerstensuppe mit einheimischem Bündnerfleisch	10.50
<i>Vegetarisch</i>	Tomatensuppe mit Basilikumschaum	10.50
<i>Vegan</i>	Sommererbsensuppe mit frischer Minze und Sojaschaum	10.50

SALATE

BUNTER BLATTSALAT mit verschiedenen Salatarten an Dressing nach Wahl	9.50
GEMISCHTER SAISONSALAT Blätter und Gemüse mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl	12.50
COCKTAIL CAPRESE Bunte Minitomate und Mozzarellakugeln an Basilikum – Modenadressing und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer	14.50
Buntes Salatbuffet – Kleine Schale	9.50
Buntes Salatbuffet – Grosser Teller Während der Hauptsaison von 17 – 21 Uhr Frische Salate aus dem Kühlbuffet mit Beilagen und verschiedenen Gemüsen, gehacktem Bio-Ei und Kernen, Sprossen, Pilzen	11.50

Modenadressing mit Aceto balsamico, Olivenöl extravergine, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter /Gewürze
Joghurtsauce mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl extravergine, Himalayasalz und verschiedenen Pfeffersorten
Currydressing mit Mayonnaise, Curry und verschiedenen Gewürzen – ziemlich pikant
Frenchdressing mit frischem Ei, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rapsöl, Weissweinessig und Gewürzen

Für zusätzliche leere Teller pro Gericht verrechnen wir bei Erwachsenen Fr. 3.00 pro Teller

Wir gewähren kein Seniorenrabatt auf Speisen und Getränke

7.7% MwSt in allen Restaurant - Preisen inbegriffen. 2.5% MwSt Take Away. Euro zu Tageskursen (Quelle Sixx)

CAPUNS TEIGWAREN

Konventionell

CAPUNS LUMNEZIANI

26.50

Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rüebli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Bouilloncrème. Garniert mit Kräutern, Blüten und Bündnerfleisch – Streifchen.

LASAGNE CASALINGA

26.50

Nonnas Sonntagsessen. Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind aus Vrin, frischer Tomatensauce und Fontalkäse. Überbacken mit Parmesan und Rahm auf die klassische Art

Vegetarisch

ÜBERBACKENE CAPUNS

26.50

Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rüebli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Bouilloncrème. Mit Bergkäse gratiniert.

STEINPILZLASAGNE

26.50

gefüllt mit Steinpilzen, Spinat, Ricotta und Gemüse, an feiner Parmesanrahmsauce.

Vegan

CAPUNS MIT TOFU

26.50

Biomangoldblätter, gefüllt mit einer Mischung von Tofu, Kohl, Sellerie, Rüebli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Gemüsecrème. Garniert mit Kräutern und Blüten

LASAGNE CON FAGIOLINI

26.50

mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz

AKTUELL / VOM GRILL

<i>Roh – vom Tal</i>	CARPACCIO MONEGLIESE rohe Rindsfiletscheiben an Zitronen-Olivenöl mit Ruccola, Parmesan und bunten Tomätli	26.50
<i>vom Grill</i>	SCHWEINSSTEAK (<250 GR)	35.00
	KALBSKOTELETTE (<350 GR)	44.00
	POULETBRUST (<160 GR)	31.00
	LAMMRÜCKENFILET (CA. 160 GR)	33.00
<i>auf Anfrage</i>	BUNTER GEMÜSE-TELLER Vom Grill, mariniert mit Wildkräutern, Knoblauch und Rosmarin und Salbei aus Moneglia	29.50

Obenstehende Grill - Gerichte servieren wir mit lauwarmem Maggiabrötli und hausgemachter Kräuterbutter, 2 - erlei Dip.

Folgende Beilagen stehen zur Auswahl:

<i>Pommes frites</i>	<i>+ 6.00</i>
<i>Butter-Reis</i>	<i>+ 6.00</i>
<i>Fitnesssteller, Sauce nach Wahl</i>	<i>+ 9.00</i>

<i>Passende Getränke</i>	SOMMER – APERO Lillet rosa oder weiss	8.50
	DER WEIN ZUM GRILLTELLER Tagesempfehlung	8.00

Auf diese Gerichte und Getränke gewähren wir keinen Seniorenrabatt.

7.7% MwSt. inbegriffen.

PIZZA

	NORMAL	KLEIN
MARGHERITA mit Tomatensauce, Pizzakäse, Oregano (V)	16.50	16.00
NAPOLI mit Sardellen, Oregano, Kapern	17.50	17.00
CIPOLLINA mit Zwiebeln, Oliven	17.50	15.50
QUATTRO STAGIONI mit Champignons, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Oregano	19.50	17.50
CAPRICCIOSA mit Sardellen, Kapern, Pilzen, Schinken, Oliven Oregano	19.50	17.50
CON PROSCIUTTO mit Hinterschinken, Oregano	18.50	16.50
CON FUNGHI mit Steinpilzen, Champignons, Knoblauch, Peterli	18.50	16.50
DELLA CASA mit Sardellen, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Oregano	19.00	17.00
ALL'ARRABBIATA mit Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Kapern ,Oregano (V)	19.00	17.00
DEL MARE mit Sardellen, Meeresfrüchten, Oregano	21.00	19.00
TONNO mit Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch	19.50	17.50
FENICE mit Crevetten, Ruccola und Knoblauchöl	25.00	23.00
CRUDO AFFUMICATO mit gräuchtem Rohschinken + Ruccola	25.00	23.00
DELL ORTO mit frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz	25.00	23.00
FERRAGOSTO mit frischen Tomaten, grillierten Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano (V)	25.00	23.00
RICCA mit frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln,j Knoblauchöl und frischen Kräutern (V)	25.00	23.00

PIZZA

HAWAII mit Hinterschinken, Ananas	19.50	17.50
PROSCIUTTO E FUNGHI mit Hinterschinken, Champignons, Oregano	20.50	18.50
GORGONZOLA mit Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	20.50	18.50
MONTANARA mit Speck, Blattspinat, Ei, Zwiebeln, Knoblauch	22.50	20.50
MANZO mit Steinpilzen, Rindfleisch, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch	26.00	24.00
DIAVOLO mit scharfer Salami und Peperoncini	17.50	15.50
CON SALAME mit Salami, Oregan	18.50	16.50
4 FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten	22.50	20.50
BIANCA AROMATICA Ohne Tomatensauce mit Mozzarella, frischen Kräutern und Knoblauch	18.50	16.50

GEDECKTE PIZZA

CALZONE CLASSICO mit Schinken, Champignons, Ei	23.00	21.00
CALZONE MARINO mit Crevetten, Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch	23.00	21.00
CALZONE VEGI mit frischem Gemüse und Pilzen	23.00	21.00

Alle Pizzen ausser Calzone sind auch vegetarisch, vegan, ohne Tomatensauce, ohne Käse oder glutenfrei möglich

Take Away – Preise sind gleich wie die von den kleinen Pizzen

Alle Preise sind Netto - Bezahlung in Bar oder Kreditkarte

WEISSE WEINE

	1 DL	5 DL	7,5 DL
Fendant	6.00	30.00	
Jeninser Riesling	7.00	35.00	
Aigle les Murailles		37.00	55.00
Merlot bianco rovere	10.00	50.00	58.00
S. Saphorin			54.00
Arneis Langhe	7.00	35.00	47.00

ROSÉ WEINE

Oeil de perdrix	7.00	35.00
-----------------	------	-------

SCHAUMWEIN

Prosecco	8.00	56.00
----------	------	-------

ROTWEIN

Veltliner la torre	5.00	25.00
Dòle	5.50	27.50
Maienfelder	6.50	32.50

Alkoholfreie Getränke offen oder in der Flasche	2 dl Fr.	3 dl Fr.	5 dl Fr.	1 lt Fr.
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3.50	3.70	5.00	10.00
FOCUS			6.00	
diverse				
Hahnenwasser für Dienstleistung + Infrastruktur	2.00	3.00	5.00	7.00
Kindersirup	2.00	3.00	5.00	
Eistee	3.50	4.80	5.50	10.00
Valser mit oder ohne Kohlensäure		4.80	6.00	10.00
Citro, Fanta, Süssmost, Rivella		4.80		10.00
Coca Cola Normal, Zero		4.80		
Apfelschorle offen	3.50	4.80	6.00	
Orangensaft, Grape-fruit	4.60	5.00		
Tomaten- oder Fruchtsaft Michel	4.60			
Schweppes Bitter lemon oder Tonic	4.60			