

*Aktuelles Angebot*

# 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

1.50 Eistee hausgemacht, pro dl  
Lindenblüten, Pfefferminze, Zitronensaft, Limette, Ingwersirup, Minzeblatt, (alkoholfrei)

5.50 Crodino Biondo on ice  
Italienischer Apéritiv, Eiswürfel, Orangenscheibe (alkoholfrei)

8.50 Lillet Rosé mit frischen Beeren  
Lillet, (alkoholfreier Prosecco), 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

8.50 Apérol oder Martini Spritz alkoholfrei  
6cl Lyres, oder Martini Prosecco ohne Alkohol, 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

8.50 Martini, Cynar, Campari usw.



## SUPPEN

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

## SALATE

COCKTAIL CAPRESE 15.50

Bunte Minitomate und Mozzarellakugeln an Basilikum – Modenadressing mit frischen Kräutern und gemahlenem schwarzem Pfeffer

BUNTES SALATBUFFET 12.50

Täglich von 17 – 21 Uhr

FrISCHE Salate aus dem Kühlbuffet mit Beilagen und verschiedenen Gemüsen, gehacktem Ei und Kernen, Sprossen, Pilzen

**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

*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,

<i>Konventionell</i>	<b>CAPUNS LUMNEZIANI</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rübli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Bouilloncrème. Garniert mit Kräutern, Blüten und Bündnerfleisch – Streifchen.	26.50
	<b>LASAGNE CASALINGA</b> Nonnas Sonntagsessen. Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind aus Vrin, frischer Tomatensauce und Mozzarella. Überbacken mit Parmesan und Rahm auf die klassische Art	26.50
<i>Vegetarisch</i>	<b>ÜBERBACKENE CAPUNS</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rübli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Bouilloncrème. Mit Bergkäse gratiniert.	26.50
	<b>LASAGNE AI FUNGHI E VERDURA</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat, an feiner Steinpilzsauce. Überbacken mit Rahm und Mozzarella.	26.50
<i>Vegan</i>	<b>CAPUNS MIT TOFU</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit einer Mischung von Tofu, Kohl, Sellerie, Rübli und Lauch und vielen Kräutern. Sorgfältig gegart in einer feinen Bouilloncrème. Garniert mit Kräutern und Blüten	26.50
	<b>LASAGNE CON FAGIOLINI</b> mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz	26.50

# HEUTE AKTUELL

<i>Fleisch</i>	SCHWEINSSTEAK BIO aus der Mazlaria in Vrin. 300 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom mageren Nierstück.	35.00
	KALBSKOTELETTE BIO (CH) Ca. 350 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom einheimischen Kälbli	44.00
<i>Geflügel</i>		
	POULET – BRUST (CH) ca. 180 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	31.00
<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites	7.00
	- gemischter Salat als Fitnesssteller	7.00
	- Gemüse	7.00
	- Reis	7.00

# PIZZA

	<u>NORMAL</u>	<u>KLEIN</u>
<b>MARGHERITA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano (V)	17.00	16.00
<b>NAPOLI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern	18.50	18.00
<b>CIPOLLINA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln, Oliven	18.50	17.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Oregano	20.50	18.50
<b>CAPRICCIOSA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Pilzen, Schinken, Oliven Oregano	20.50	18.50
<b>CON PROSCIUTTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	20.50	18.50
<b>CON FUNGHI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Champignons, Knoblauch, Peterli	20.50	18.50
<b>DELLA CASA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Oregano	20.00	18.00
<b>ALL'ARRABBIATA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Kapern ,Oregano (V)	20.00	18.00
<b>DEL MARE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Meeresfrüchten, Oregano	22.00	20.00
<b>TONNO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch	20.50	18.50
<b>FENICE</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Ruccola und Knoblauch	25.00	23.00
<b>CRUDO AFFUMICATO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, gräuchtem Rohschinken + Ruccola	25.00	23.00
<b>DELL ORTO</b> mit Tomatensauce, frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz	25.00	23.00
<b>FERRAGOSTO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten, grillierten Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano (V)	25.00	23.00
<b>RICCA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln,j Knoblauchöl und frischen Kräutern (V)	25.00	23.00

# PIZZA

<b>HAWAII</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	20.50	18.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	21.00	19.00
<b>GORGONZOLA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	21.50	19.50
<b>MONTANARA</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Blattspinat, Ei, Zwiebeln, Knoblauch	23.00	21.00
<b>MANZO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Rindfleisch, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch	26.00	24.00
<b>DIAVOLO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoncini	19.50	17.50
<b>CON SALAME</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	19.50	17.50
<b>4 FORMAGGI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedenen Käsesorten	23.00	21.00
<b>BIANCA AROMATICA</b> Ohne Tomatensauce mit Mozzarella, frischen Kräutern und Knoblauch	20.50	18.50
<b>CALZONE CLASSICO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	23.00	21.00
<b>CALZONE MARINO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch	23.00	21.00
<b>CALZONE VEGI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Gemüse und Pilzen	23.00	21.00

## NEU AL' TAGLIERE

### Alle Pizzen auch auf dem Holzbrett - vorgeschnitten

mit Serviette und kleinem Teller serviert.

Zum Aperero oder als XL-Pizza

**für 1-2 P + Fr. 8.— Aufpreis**



Alle Pizzen 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

3,7% MwSt. inklusive

## 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 diverse			6.00	
Hahnenwasser für Dienstleistung + Infrastruktur	2.00	3.00	5.00	5.00
Kindersirup	2.00	3.00	5.00	
Eistee hausgemacht	3.50	4.50	6.00	12.00
Valsler 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			