

Aktuelles Angebot

RESTAURANT PIZZERIA

GRAVAS

Herzlich willkommen

Unsere Gerichte sind traditionell nach überlieferten Hausfrauen-Rezepten zubereitet und an heutige Ernährungsempfehlungen 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

APERITIF

- 1.50 Eistee hausgemacht, pro dl
Lindenblüten, Pfefferminze, Zitronensaft, Limette, Holundersirup, Minze
- 5.50 Crodino Biondo on ice
Italienischer Apéritiv, Eiswürfel, Orangenscheibe (alkoholfrei)
- 9.50 Lillet mit frischen Beeren
Lillet, Prosecco, Beereneiswürfel
- 9.50 Bugo
Appenzeller Sämtiskristall, Holunderblütensirup, Limettensaft,
- 10.00 Limoncello Spritz
4cl hausgemachter Limoncello, Prosecco, Zitronenscheiben, Minze
- 9.50 Ingwer Spritz
Ingwersirup, 20 cl Gin, Prosecco, Tonic, Eiswürfel, Zitronenscheiben, Ingwer
- 9.50 Apérol Spritz
6cl Apérol, Prosecco, Eiswürfel, Orangenscheiben, Minze
- 8.50 Apérol Spritz alkoholfrei
6cl Lyres, Schweppes, Eiswürfel, Orangenscheiben, Minze
- 8.50 Himbeer Mojito
Hausgemachter Eistee, Himbeeren, Eiswürfel, Zitronenscheiben, Minze
- 10.00 Original Mojito
6cl weisser Rum, Eiswürfel, Limetten, Limettensaft, Minze
- 9.50 Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup, Eiswürfel, Limetten, frische Minze
- 9.00 Prosecco
- 8.50 Glas Chardonnay. 1 dl
- 9.50 Weisswein gespritzt
- 6.00 Tomaten-/Fruchtsaft
- 8.50 Martini, Cynar, Campari, Martini, Rossi usw.
gespritzt mit Orange oder Prosecco
- 9.50 Gin Tonic, Americano
- 10.00



Wir geben keinen Alkohol an Kinder oder Jugendliche, die dem Alkoholverbot unterstehen, ab

HAUSGEMACHTE SUPPEN

<i>Konventionell</i>	BÜNDNER GERSTENSUPPE FEURIGE GULASCHSUPPE (Vinbeef)	10.50/15.00 14.50/16.50
<i>Vegetarisch</i>	TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMSCHAUM STEINPILZCAPPUCINO (Lugnezer Pilze)	10.50/15.00 11.50
<i>Vegan</i>	SOMMERERBSENSUPPE MIT FRISCHER MINZE KÜRBISSUPPE MIT INGWER	10.50/15.00 10.50/15.00

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 12 – 13.30/17 – 21 Uhr	
Frische Salate aus dem Kühlbuffet mit Beilagen und verschiedenen Gemüsen, gehacktem Ei und Kernen, Sprossen, Pilzen und 4-erlei Dressing	

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

Restaurantbrot zum Gericht ist inbegriffen

Wir gewähren keinen Seniorenrabatt auf Speisen und Getränke

8.1% MwSt in allen Restaurant - Preisen inbegriffen. 2.6% MwSt Take Away. Euro zu Tageskursen (Quelle Sixx)

Speisendecklaration: Eier Morissen/Gemüse regional + TK/Steinpilze Lugnez/Brot Lumnezia+TK/Bergkäse Renzo/Käseersatz Vegusto/Milchprodukte+Milchersatzprodukte CC/Rindfleisch Vrinbeef/Kalb+Schwein CH/Trockenfleisch regional+CH

Betreffend Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an Frau Di Blasi

HAUSGEMACHTES UND EINHEIMISCHES

<i>Konventionell</i>	CAPUNS LUMNEZIANI Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rüeblü und Lauch, Kräutern in Bouilloncrème mit Bündnerfleisch.	27.00
	LASAGNE CASALINGA Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind aus Vrin, mit frischer Tomatensauce und Mozzarella.	26.50
	RAVIOLI AL BRASATO Ravioli, gefüllt mit regionalem Rindfleisch. An Tomaten-Steinpilzsauce	28.50
<i>Vegetarisch</i>	ÜBERBACKENE CAPUNS Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, mit Sellerie, Rüeblü, Lauch, in Gemüsebouillon gegart, mit Bergkäse gratiniert.	27.00
	LASAGNE AI FUNGHI E VERDURA gefüllt mit Ricotta und Spinat und Broccoli und lugnezer Steinpilzen. Überbacken mit Rahm und Mozzarella.	26.50
	LUGNEZER STEINPILZRAGOUT selbst gesammelt, serviert mit Serviettenknödel	28.50
<i>Vegan</i>	CAPUNS MIT TOFU Biomangoldblätter, gefüllt mit einer Mischung von Tofu, Kohl, Sellerie, Rüeblü, Lauch. In einer feinen Soya-Hafercrème.	27.00
	LASAGNE CON FAGIOLINI mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz	26.50
	MALUNS MIT APFELMUS Ribbeli mit Fabio's eigenen Kartoffeln, Margarine, No muu-Käseersatz	25.00

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 – REGIONAL) Ca. 350 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom einheimischen Kälbli	44.00
<i>Geflügel</i>	POULET – BRUST (CH – OSTSCHWEIZ) ca. 180 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	31.00
<i>Diverses</i>	GRILLIERTES GEMÜSE ca. 450 gr. Rohgewicht . Mariniert in Knoblauch- Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	29.50
<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites	7.00
	- gemischter Salat als Fitnesssteller	7.00
	- Gemüse	7.00
	- Reis	7.00

PIZZA

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

PIZZA

HAWAII mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas	20.50	18.50
PROSCIUTTO E FUNGHI mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Oregano	21.00	19.00
GORGONZOLA mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	21.50	19.50
MONTANARA mit Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Blattspinat, Ei, Zwiebeln, Knoblauch	23.00	21.00
MANZO mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Rindfleisch, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch	26.00	24.00
DIAVOLO mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoncini	19.50	17.50
CON SALAME mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	19.50	17.50
4 FORMAGGI mit Tomatensauce, Mozzarella, 4 verschiedenen Käsesorten	23.00	21.00
BIANCA AROMATICA Ohne Tomatensauce mit Mozzarella, frischen Kräutern und Knoblauch	20.50	18.50
CALZONE CLASSICO mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei	23.00	21.00
CALZONE MARINO mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch	23.00	21.00
CALZONE VEGI 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. 10.— 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