

*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.

*...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 Sântiskristall, 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 Italo 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
- 10.00 Gin Tonic, Americano



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

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMSCHAUM 10.50/15.00

*Vegetarisch  
Vegan*

SOMMERERBSENSUPPE MIT FRISCHER MINZE 10.50/15.00

KÜRBISSUPPE MIT INGWER 10.50/15.00

## SALATE

COCKTAIL CAPRESE 15.50

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

INSALATA DELL'ORTO

Bunter Blattsalat aus verschiedenen Salatsorten mit Sprossen, Blüten und frischen Gartenkräutern 9.50

INSALATA MISTA

Saisonsalat mit frischem Gemüse, und frischen Gartenkräutern 12.50

**Modenadressing** mit Aceto balsamico, Olivenöl extravergine, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter /Gewürze

**Joghurtsauce** mit Frenchbasis, Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl, verschiedenen Pfeffersorten

**Currydressing** mit Frenchbasis, Curry und verschiedenen Gewürzen – ziemlich pikant

**Frenchdressing** mit frischem Ei, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rapsöl, Weissweinessig und Gewürzen

**Öl und Essig** auf Verlangen

*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>	<b>CAPUNS LUMNEZIANI</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rübli und Lauch, Kräutern in Bouilloncrème mit Bündnerfleisch.	27.00
	<b>LASAGNE CASALINGA</b> Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind aus Vrin, mit frischer Tomatensauce und Mozzarella.	26.50
<i>Vegetarisch</i>	<b>ÜBERBACKENE CAPUNS</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, mit Sellerie, Rübli, Lauch, in Gemüsebouillon gegart, mit Bergkäse gratiniert.	27.00
	<b>LASAGNE AI FUNGHI E VERDURA</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat und Broccoli und lugnezer Steinpilzen. 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, Lauch. In einer feinen Soya-Hafercrème.	27.00
	<b>LASAGNE CON FAGIOLINI</b> mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz	26.50

# SPEZIALITÄTEN

<i>Fleisch</i>	SCHWEINSSTEAK BIO aus der Mazlaria in Vrin. 250 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom mageren Nierstück.	35.00
	SCHWEINS CORDON-BLEU BIO aus der Mazlaria in Vrin. 200 gr. Gefüllt mit Lumbreiner Käse und Schinken	39.00
	KALBSKOTELETTE BIO (CH- REGIONAL) Ca. 350 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom Kalb	44.00
	KALBS CORDON-BLEU BIO Ca. 200 gr. aus der Mazlaria in Vrin. Gefüllt mit Lumbreiner Käse und Schinken	44.00
<i>Geflügel</i>	POULET – BRUST (CH – OSTSCHWEIZ) ca. 180 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	33.00
<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites	7.00
	- gemischter Salat als Fitnesssteller	7.00
	- Tagesgemüse	7.00
	- Reis	7.00

Deklaration inbegriffenes Restaurationsbrot:  
Weizenmehl, Wasser, jodiertes Salz, Malzpulver, Hefe.  
Lieferant: Pasternaria Lumnezia Vella

# 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>MARE E MONTI</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Rindfleisch, Crevetten, Knoblauch, Peterli	25.50	23.50
<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, 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 Apero oder als XL-Pizza

**für 1-2 P + Fr. 10.— Aufpreis**



Deklaration Pizzateig: Pizzamehl (Swissmill/Caputo) Wasser, Olivenöl extra vergine, Frischhefe, Salz

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
Chardonnay	8.50		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	
-------------	------	-------	--

Chianti Sensi Daldampo DOCG		32.00	
--------------------------------	--	-------	--



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	7.00	7.00
Kindersirup	2.00	3.00	5.00	
Eistee hausgemacht	3.50	4.80	6.00	12.00
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			