

*Aktuelles Angebot*

RESTAURANT  
PIZZERIA



*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 Region Lumnezia, 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 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 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  
10.00 Gin Tonic, Americano



# HAUSGEMACHTE SUPPEN

<i>Konventionell</i>	BÜNDNER GERSTENSUPPE	10.50/15.00
	FEURIGE GULASCHSUPPE (Hof Ramasaus Morissen)	14.50/16.50
<i>Vegetarisch</i>	TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMSCHAUM	10.50/15.00
	MINISTRONE DELLA NONNA	15.00
<i>Vegan</i>	SOMMERERBSENSUPPE MIT FRISCHER MINZE	10.50/15.00
	KÜRBISSUPPE MIT INGWER	10.50/15.00

# SALATE

COCKTAIL CAPRESE 15.50  
Bunte Minitomaten 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/Rind/Kalbfleisch Bio Hof Ramasaus/Schwein Mazlaria Vrin/Trockenfleisch regional

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

# HAUSFRAUENKÜCHE

<i>Konventionell</i>	<b>CAPUNS LUMNEZIANI</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Spätzliteig, gemischt mit Sellerie, Rüeblli und Lauch, Kräutern in Bouilloncrème mit Bündnerfleisch.	28.00
	<b>LASAGNE CASALINGA</b> Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind aus Vrin, mit frischer Tomatensauce und Mozzarella.	27.50
	<b>WINTERBOWL</b> Gebratene Crevetten oder Pouletbrust mit frischen Salaten, gebratenem und rohem Gemüse, Samen und Kernen, Dressing nach Wahl	30.50
<i>Vegetarisch</i>	<b>ÜBERBACKENE CAPUNS</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit Knöpfeliteig, mit Sellerie, Rüeblli, Lauch, in Gemüsebouillon gegart, mit Bergkäse gratiniert.	28.00
	<b>LASAGNE AI FUNGHI E VERDURA</b> gefüllt mit Ricotta und Spinat und Broccoli und Steinpilzen. Überbacken mit Rahm und Mozzarella.	27.50
	<b>CANNELLONI DELLA NONNA</b> an feiner Tomatencrème überbacken mit Renzo's Bergkäse	24.50
<i>Vegan</i>	<b>CAPUNS MIT TOFU</b> Biomangoldblätter, gefüllt mit einer Mischung von Tofu, Kohl, Sellerie, Rüeblli, Lauch. In einer feinen Kräuter-Soya-Hafercrème.	28.00
	<b>LASAGNE CON FAGIOLINI</b> mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz	27.50
	<b>GEMÜSE – EINTOPF</b> mit verschiedenen Gemüsearten und Hülsenfrüchten oder Bohnen	25.00

# VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

<i>Fleisch</i>	SCHWEINSSTEAK BIO aus der Mazlaria in Vrin. 280 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom mageren Nierstück.	38.00
	SCHWEINS CORDON-BLEU BIO Mazlaria in Vrin, ca. 260 gr. Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.	40.00
	KALBS CORDON-BLEU BIO Mazlaria in Vrin, ca. 200 gr. Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.	44.00
<i>Geflügel</i>	POULET – BRUST (CH – OSTSCHWEIZ) ca. 160 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	34.00
<i>Vegi/Vegan</i>	GRILLIERTES GEMÜSE MIT COUS COUS ca. 350 gr. Rohgewicht . Mariniert in Knoblauch- Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	32.00
<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites	7.00
	- gemischter Salat als Fitnessteller	7.00
	- Gemüse	7.00
	- Reis	7.00

Deklaration Restaurationsbrot: Weizenmehl, Wasser, jodiertes Salz, Malzpulver, Hefe.

Lieferant: Pasternaria Lumnezia Vella

Schwein/Kalb Bioqualität: Mazlaria Vrin - Kalb/Rind Bioqualität: Hof Ramasaus

Geflügel: Regional und CH

Eier: Bioqualität Hof Ramasaus - Käse: Renzo Blumenthal, Käserei Lumbrein

# 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, 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>DIABOLO</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami und Peperoncini	19.50	17.50
<b>CON SALAME</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregan	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) 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	



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			