

Aktuelles Angebot

Hotel Gravas

Pizzeria

Restaurant



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, 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 guetá

In allen Preisen sind 8.1 % MwSt. inbegriffen

APERITIF

Aperol Spritz (4cl Aperol, Prosecco, Eiswürfel, Orangenscheiben)	9.50
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Eiswürfel, Zitronen, frische Minze)	9.50
Lillet mit frischen Beeren (Rot/Weiss) (Lillet, Prosecco, Eiswürfel, Schweppes, frischen Beeren)	9.50
Gespritzter Weisswein (süß/sauer) (Eiswürfel, Fendant, Citro/ Mineral Wasser, stück Zitrone)	9.50
Limoncello Spritz (4cl hausgemachter Spritz, Prosecco, Zitronenscheibe, Minze)	9.50
Ingwer Spritz (Ingwersirup, 4cl Gin, Prosecco, Tonic, Eiswürfel, Zitronenscheibe, Ingwer)	9.50
Mojito (4cl weisser Rum, Eiswürfel, Limetten, Limettensaft, Minze, Tonic)	10.00
Gin Tonic (4cl Gin, Eiswürfel, Tonic, Zitronenscheibe/Rosmarin)	10.00
Martini, Cynar, Campari, usw gespritzt mit Orangensaft oder Prosecco	8.50
Stange/Panache (Appenzeller Bier 3dl/5dl)	4.50/6.00
Weizen Bier (Appenzeller Weizein Bier 55cl)	6.70
Prosecco	9.00
Glas Chardonnay	9.00

APERITIF OHNE ALKOHOL

Eistee hausgemacht, 3dl (Lindenblüten, Pfefferminze, Zitronensaft, Limette, Holundersirup, Minze)	4.50
Crodino Biondo on ice (Rosso/Biondo) (Italienischer Aperitif, Eiswürfel, Orangenscheibe)	5.50
Italo Spritz Lyres (4cl Lyres, Schweppes, Eiswürfel, Orangenscheibe)	8.50
Himbeer Mojito (Hausgemachter Eistee, Himbeersirup, Eiswürfel, Zitronenscheiben, Minze)	8.50
Leermond Bier (Appenzeller Alkoholfreies Bier 33cl)	4.80
Tomatensaft	4.60

HAUSGEMACHTE SUPPEN

		Klein / gross
Konventionell	BÜNDNER GERSTENSUPPE mit einheimischem Trockenfleisch	10.50 / 15.00
Vegetarisch	TOMATENSUPPE mit frischem Basilikum	10.50 / 14.50
Vegan	KÜRBIS-INGWERSUPPE mit Sojaschaum	10.50 / 14.50

SALATE

COCKTAIL CAPRESE Bunte Minitomaten und -mozzarella an Basilikum-Modena Dressing mit frischen Kräutern und gemahlenem schwarzem Pfeffer	15.50
BUNTES SALATBUFFET <i>Täglich von 12-13.30/17-21 Uhr</i> Frische Salate aus dem Kühlbuffet mit Beilagen und verschiedenen Gemüsen, gehacktem Ei und Kernen, Sprossen, Pilzen und 4-erlei Dressing	12.50

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

Speisedeklaration: Eier aus Morissen/Gemüse regional + TK/Steinpilze Lugnez/Brot Lumnezia + TK/Bergkäse von 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

Konventionell	CAPUNS LUMNEZIANS	28.00
	Bio Mangoldblätter, gefüllt mit Knöpfeliteig, gemischt mit Sellerie, Rüebli und Lauch, Kräutern in Builloncrème mit Bündnerfleisch.	
	LASAGNA CASALINGA	27.50
	Hausgemacht, mit Hackfleisch vom Biorind, mit frischer Tomatensauce und Mozzarella.	
Vegetarisch	ÜBERBACKENE CAPUNS	28.00
	Biomangoldblätter, gefüllt mit Knöpfeliteig, mit Sellerie, Rüebli, Lauch, in Gemüsebouillon gegart, mit Bergkäse gratiniert.	
	LASAGNA AI FUNGHI E VERDURA	27.50
	gefüllt mit Ricotta und Spinat und Broccoli und Steinpilzen. Überbacken mit Rahm und Mozzarella.	
Vegan	CAPUNS MIT TOFU	28.00
	Biomangoldblätter, gefüllt mit einer Mischung von Tofu, Kohl, Sellerie, Rüebli, Lauch. In einer feinen Kräuter-Soya-Hafercrème.	
	LASAGNA CON FAGIOLINI	27.50
	mit Gemüse, Bohnen und Pilzen an einer leichten Kürbiscréme. Überbacken mit No muu-Käseersatz.	

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Fleisch

SCHWEINS CORDON-BLEU BIO 40.00

Mazlaria in Vrin, ca. 260gr Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.

KALBS CORDON-BLEU BIO 44.00

Mazlaria in Vrin, ca. 200gr Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.

SCHWEINSTEAK BIO 38.00

Mazlaria in Vrin, ca. 300gr Fleisch

Geflügel

Poulet – Brust (CH – Ostschweiz) 34.00

ca. 160gr Rohgewicht. Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.

Vegi/Vegan

GRILLIERTES GEMÜSE MIT COUS COUS 32.00

ca. 350gr Rohgewicht. Mariniert in Knoblauch-Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.

Zusätzlich

- Portion Pommes 7.00
- gemischter Salat als Fitnesssteller 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, CH

Geflügel: Regional und CH

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

PIZZA

normal / klein

MARGHERITA (V)	17.00 / 16.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, (Basilikum auf Wunsch)	
NAPOLI	18.50 / 18.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern	
MARE E MONTI	25.50 / 23.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Rindfleisch, Peterli, Knoblauch	
QUATTRO STAGIONI	20.50 / 18.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Oregano	
CAPRICCIOSA	20.50 / 18.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Pilzen, Schinken, Oliven, Oregano	
CON PROSCIUTTO	20.50 / 18.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinke, Oregano	
CON FUNGHI	20.50 / 18.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Champignons, Knoblauch, Peterli	
DELLA CASA	20.00 / 18.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Oregano	
ALL'ARRABBIATA (V)	20.00 / 18.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Kapern, Oregano (V)	
DEL MARE	22.00 / 20.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Meeresfrüchten, Oregano	
TONNO	20.50 / 18.50
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch	
FENICE	25.00 / 23.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Ruccola und Knoblauch	
CRUDO AFFUMICATO	25.00 / 23.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, geräuchtem Rohschinken + Ruccola	
DELL'ORTO	25.00 / 23.00
mit Tomatensauce, frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz	
FERRAGOSTO (V)	25.00 / 23.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten, grillierten Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano	
RICCA (V)	25.00 / 23.00
mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauchöl und frischen Kräutern	

*auf Wunsch mit Petersilie statt Oregano

PIZZA

normal / klein

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	20.00 / 18.00
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 (V) mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Gemüse und Pilzen	23.00 / 21.00

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, in CHF – Bezahlung in Bar oder Kreditkarte
3,7% MwSt. inklusive



ALKOHOLFREIES GETRÄNKE

offen oder in der Flasche

Preis pro dl	0,2 lt	0,3 dl	0,5 lt	1 lt	1,5 lt
Hahnenwasser Karaffe für Dienstleistung + Infrastruktur			3.00	4.00	
Mineralwasser mit/ohne Cristallo	4.00	4.50	5.50		10.00
Valser Wasser mit/ohne		4.80	6.00		
Hausgemachte Eistee	4.00	4.50	5.50		
Offenausschank:	4.00	4.50	5.50		10.00
○ Coca Cola/Coca Cola Zero ○ Rivella Rot/Blau ○ Fanta ○ Citro ○ Süssmost ○ Apfelschorley					
Möhl Apwelwein mit/ohne Alkohol			6.50		
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic	4.60				
Orangensaft, Grapefruitsaft	4.60	5.00			
Tomatensaft Michel	4.60				
Fläsche Take-Away					8.00

WEISSWEIN

Preis pro dl	1 dl	5 dl	7,5 dl
Jeninser Riesling Silvaner	7.00	35.00	
Fendant	6.00	30.00	
Arneis Langhe	7.00	35.00	47.00
Merlot Bianco Rovere	10.00	50.00	58.00
Chardonnay	9.00		55.00

ROSÉ WEINE

Oeil de perdrix (BiO)	7.00	35.00
-----------------------	-------------	--------------

ROTWEIN

Maienfelder	6.50	35.00
Veltliner la Torre	6.00	30.00
Chianti Fiasco 2022 (DOCG)	8.00	42.00
Sforzato di Valtellina 2018	8.00	40.00

ROT WEIN KARTE

1 dl

5 dl

7,5 dl

Wein des Tages auf Anfrage

Parco Grande Castel del Monte **7.00** **39.00**

Rebsorten: Aglianico und Uva di Troia

Ein ausgezeichneter Hauswein der zu allen Speisen passt.

Malanser Blauburgunder **9.00** **58.00**

Auslese

Dieser Wein aus frisch abgepressten Blauburgundertrauben ist fein und bouquetreich. Dank der bevorzugten Lage ergibt der Blauburgunder einen vollen, kräftigen, fruchtigen und bouquetreichen Wein. Die Blauburgunder Auslese, mit dezenter Holznote, wird im Barrique ausgebaut.

Monte Velho aus Portugal **7.00** **47.00**

Rebsorten: Aragonez, Shiraz/Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira

Barriqueausbau/Farbe: klares Rubinrot

Bukett: Aromen reifer Beeren und feiner Eiche.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert er sich mit reifen Früchten, einer enormen Aromenfülle und einer sanften Tannin Struktur

San Siro Sforzato di Valtellina **62.00**

DOCG 2017

Rebsorten: Nebbiolo

Charakter: Wichtig, erinnert an gedörrte

Waldfrüchte, leicht würzig mit leichtem

Brombeerengeschmack.

Er eignet sich zu reichhaltigen Mahlzeiten wie kräftigem rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, sowie zu kräftigem Käse. Wird auch als Meditationswein genossen

ROT WEIN KARTE

	1 dl	5 dl	7,5 dl
San Siro Indisciplinato DOC, demeter			58.00

Rosso di Valtellina 2018

Wuchtig und an gekochte Beeren erinnernd. Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss oder Scheune ausgedörrt bis ca. 120° Oechsle Werte erreicht sind. Dieser besondere Wein setzt seine Reifung für ca. 2 Jahre in Amphoren (Tongefäßen) fort, verfeinert dort sein Bouquet und verdient sich damit den Namen 'Le Anfore'.

Es eignet sich zu reichhaltigen Mahlzeiten wie kräftigem rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten, zu Wild, sowie zu kräftigem Käse.

Sabbiato Bolgheri Sensi DOC		56.00
------------------------------------	--	--------------

Aus der Toscana wird aus Cabernet Sauvignon, der Merlot- und der Sangiovese- Traube gekeltert. Seine Farbe ist glänzend rubin-/granatrot. Sein intensives Bukett erinnert an reife Früchte mit einer feinen Würze. Am Gaumen warm und harmonisch mit einem schönen Abgang und einem abgerundeten Finale.

Due Lune Sicilia DOC 2021	8.00	50.00
----------------------------------	-------------	--------------

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung: Nero D'Avola – Nerello Mascalese
Der Due Lune Sicilia DOC 2021 ist ein kraftvoller Rotwein aus Sizilien, der aus den Rebsorten Nerello Mascalese und Nero D'Avola hergestellt wird. Vollmundig und cremig, mit einem langanhaltenden Abgang ist dieser Tropfen ein authentisches Geschmackserlebnis, das an den süditalienischen Sommer erinnert.

Primitivo Puglia IGP	8.00	38.00
-----------------------------	-------------	--------------

Primitivo Puglia IGP Senza Parole ist ein robuster roter Wein aus Apulien aus 100% Primitivo Trauben mit reichem fruchtigem Bukett (Beeren, Pflaumen, Trockenfrüchte) und voller, weicher Struktur.

Charakter: Intensives Aroma reifer Früchte, langer Nachhall.

Er ist ideal zu italienischen Pasta, Pizza oder Käse.

HEISS-GETRÄNKE

Kaffee Creme		4.30
Espresso		4.30
Doppelter Espresso		6.70
Cappuccino		5.70
Latte Macchiato		5.70
Milchkaffee/Schale		5.70
Diverse Tees		4.20
Heisse Schoggi/Ovomaltine		5.00
> mit Schuss		
Kaffee Lutz	4cl Alkohol	6.50
Kaffee Fertig		
Kernobst oder Kräuter		
Pfefferminztee mit Limoncello	4cl Alkohol	8.00
(Schlumcello)		
Früchtetee mit Arancello		
(Arrancello)		
Corretto Grappa	2cl Alkohol	6.50
Corretto Cognac		8.20

SPEZIELLE SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Grappa Paesanella	6.00	
Grappa Berta (Barrique)	11.00	
Gin Monkey's 47 Auf Eis		14.00
Gordon's Dry Gin Auf Eis		8.00
Gin Bombay Sapphire Auf Eis		10.00
Hendricks Gin Auf Eis		12.00
Whiskey Glenfiddich	12.00	

Aktuelles Angebot – auf Anfrage

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Limoncello hausgemacht 3cl		7.00
Appenzeller		6.00
Bailey's		6.00
Vielle Prune	7.00	
Bündner Röteli/Chrüter	6.00	
Ramazzoti	5.00	
Averna	6.00	
Kernobst, Zwetschgen/Pflümli,	6.00	
Kirsch, Williams		
Wodka	5.00	
Rum Coruba normale oder weiss	5.00	

Aktuelles Angebot – auf Anfrage

