

**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

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

# APERITIF OHNE ALKOHOL

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

# HAUSGEMACHTE SUPPEN

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

## SALATE

**COCKTAIL CAPRESE** **15.50**  
Bunte Minitomaten und -mozzarella an Basilikum-Modena Dressing 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

**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 LUMNEZIANIS**

**28.00**

Bio Mangoldblätter, gefüllt mit Knöpfleteig, 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 Knöpfleteig, 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 Kürbiscrème. Überbacken mit No muu-Käseersatz.

# VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

|            |   |              |
|------------|---|--------------|
| Fleisch    | <b>SCHWEINS CORDON-BLEU BIO</b><br>Mazlaria in Vrin, ca. 260gr Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.                        | <b>40.00</b> |
|            | <b>KALBS CORDON-BLEU BIO</b><br>Mazlaria in Vrin, ca. 200gr Fleisch, gefüllt mit Schinken und Käse aus dem Tal.                           | <b>44.00</b> |
|            | <b>SCHWEINSTEAK BIO</b><br>Mazlaria in Vrin, ca. 300gr Fleisch  | <b>38.00</b> |
| Geflügel   | <b>Poulet – Brust (CH – Ostschweiz)</b><br>ca. 160gr Rohgewicht. Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.           | <b>34.00</b> |
| Vegi/Vegan | <b>GRILLIERTES GEMÜSE MIT COUS COUS</b><br>ca. 350gr Rohgewicht. Mariniert in Knoblauch-Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert. | <b>32.00</b> |
| Zusätzlich | <b>- Portion Pommes</b>   | <b>7.00</b>  |
|            | <b>- gemischter Salat als Fitnessteller</b>   | <b>7.00</b>  |
|            | <b>- Gemüse</b>   | <b>7.00</b>  |
|            | <b>- Reis</b>   | <b>7.00</b>  |

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)

mit Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, (Basilikum auf Wunsch)

17.00 / 16.00

## NAPOLI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Kapern

18.50 / 18.00

## MARE E MONTI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten, Rindfleisch, Peterli, Knoblauch

25.50 / 23.50

## 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 (V)

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, geräuchtem Rohschinken + Ruccola

25.00 / 23.00

## DELL ´ ORTO

mit Tomatensauce, frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz

25.00 / 23.00

## FERRAGOSTO (V)

mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Tomaten, grillierten Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano

25.00 / 23.00

## RICCA (V)

mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauchöl und frischen Kräutern

25.00 / 23.00

\*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**

## DIABOLO

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



# WEISSWEIN

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

# ROSÉ WEINE

|                              |             |              |
|------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Oeil de perdrix (BiO)</b> | <b>7.00</b> | <b>35.00</b> |
|------------------------------|-------------|--------------|

# ROTWEIN

|                                    |             |              |
|------------------------------------|-------------|--------------|
| <b>Maienfelder</b>                 | <b>6.50</b> | <b>35.00</b> |
| <b>Veltliner la Torre</b>          | <b>6.00</b> | <b>30.00</b> |
| <b>Chianti Fiasco 2022 (DOCG)</b>  | <b>8.00</b> | <b>42.00</b> |
| <b>Sforzato di Valtellina 2018</b> | <b>8.00</b> | <b>40.00</b> |

# 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 ausgezeichnete 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 Aromen fülle und einer sanften Tannin Struktur

### San Siro Sforzato di Valtellina

62.00

#### DOCG 2017

Rebsorten: Nebbiolo

Charakter: Wuchtig, 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 ausgedörnt 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

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

# SPEZIELLE SPIRITUOSEN

|                         | 2cl   | 4cl |       |
|-------------------------|-------|-----|-------|
| Grappa Paesanella       | 6.00  |     |       |
| Grappa Berta (Barrique) | 11.00 |     |       |
| Gin Monkey's 47         |       |     | 14.00 |
| Auf Eis                 |       |     |       |
| Gordon's Dry Gin        |       |     | 8.00  |
| Auf Eis                 |       |     |       |
| Gin Bombay Sapphire     |       |     | 10.00 |
| Auf Eis                 |       |     |       |
| Hendricks Gin           |       |     | 12.00 |
| Auf Eis                 |       |     |       |
| 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                    | 5.00 |      |      |
| normale oder weiss            |      |      |      |

*Aktuelles Angebot – auf Anfrage*

