

Hotel Ristorante Lagrev



Hotel Ristorante Lagrev
7516 Maloja-Isola

Telefon +41 (0)81 824 35 91
E-Mail: lagrev.isola@bluewin.ch

Hotel Ristorante Lagrev

Idyllische und ruhige Lage am Fuße des Piz Margna am Silsersee. Traditionelle Küche, Speisesaal für Privatanlässe. Erreichbar via Kursschiff, per Fahrrad oder zu Fuß. Fahrbewilligung für Gäste. Positione idilliaca e tranquilla, ai piedi del Piz Margna sul lago di Sils. Tradizionale cucina, sala da pranzo per eventi privati. Accessibile tramite battello di linea, in bici o a piedi. Permesso di guida per gli ospiti.

Geschäftsführer: Cristina e Anibal Ambrosio

Preis: DZ Fr. 85.– bis 95.–
Zuschläge: EZ 20.–, HP 25.–
Kinder: bis 10 Jahre
50% Ermäßigung
Familienzimmer
3 Camere Zimmer
dormitorio possibile
Gruppenunterkunft
möglich
14 Letti Betten

Le nostre specialità sono legate alle tradizioni di Isola e dintorni. Sono piatti semplici, di squisita fragranza aromatica. Un buon vino accompagna un buon piatto. La torta di mirtilli è un prodotto nato dall'arte e della passione della nostra cucina. La ricetta della torta di castagne, proveniente da Soglio, è senza **glutine**. Le bellezze del maggese sono un dono del Creato. I gerenti Cristina e suo marito Anibal con il loro Team, vi ringraziano della Vostra visita.

Unsere Spezialitäten entstammen den Koch- und Backtraditionen von Isola und Umgebung. Es sind einfache Gerichte mit ausgezeichnetem aromatischem Wohlgeruch. Ein guter Wein begleitet eine gute Speise. Die Heidelbeertorte ist ein Produkt das aus der Kunst und der Leidenschaft unserer Küche entstanden ist. Die Kastanientorte, das Rezept stammt aus Soglio, ist glutenfrei. Die Schönheiten des Maiensässes sind ein Geschenk der Schöpfung. Das Geschäftsführerpaar Cristina und Anibal und ihr Team bedankt sich für Ihren Besuch.

Piatti freddi Kalte Platten

Salsiccia con pane R.Chiesa Vicosoprano Salsiz mit Brot	12.-
Salsiccia di cervo con pane Hirsch Salsiz mit Brot	13.-
Piatto misto di formaggi Gemischter Käseteller (120g)	16.-
Piatto Lagrev salsiccia e formaggio stagionato Lagrevteller Salsiz und Gereifter Käse	17.-
Affettato misto grigionese Bündner Teller (100g)	24.-
Carne secca della Bregaglia Bergeller Trockenfleisch (100g)	26.-

Insalate Salate

Insalata verde Grüner Salat	8.-
Insalata mista Gemischter Salat	13.-
Insalata caprese Tomaten Mozzarella Salat	14.-
Insalata verde con formaggio di capra (solo in estate) Salat mit Ziegenkäse (nur im Sommer)	17.-
Insalata verde con trota affumicata Grüner Salat mit geräuchertem Forellenfilet	18.-

Minestre Suppen

Agnelotti in brodo Bouillon mit Agnelotti	11.-
Minestra d'orzo grigionese Bündner Gersten-Suppe	11.-
Minestra d'orzo-grigionese con Würstel Bündner Gersten-Suppe mit Wienerle	14.-
Minestra di zucca e castagne Kürbis und Kastanien Suppe	14.-
Zuppa di Pane Bregagliotta Bergeller Brotsuppe	11.-
Zuppa di Canederli allo speck Speckknödel-Suppe	14.-

Antipasti caldi warme Vorspeisen

Uova al burro Spiegeleier	8.50
Uova con pancetta Spiegeleier mit Speck	13.-
Würstel con pane Wienerle mit Brot	8.-
Lucanica bregagliotta con crauti e pane (G.C. Giovanoli, Stampa) Bergeller-Wurst mit Sauerkraut und Brot	14.-

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Pasta Teigwaren

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	16.–
Spaghetti aglio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino	16.–
Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	21.–
Ravioli vegetariani con burro e salvia Vegetarische Ravioli mit Butter und Salbei	18.–
Ravioli vegetariani al zafferano Vegetarische Ravioli mit Safran	21.–
Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei	20.–
Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	21.–
Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce	23.–
Pizzoccheri valtelinesi fatti in casa Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri	24.–
Tagliatelle di castagne fatte in casa ai funghi Hausgemachte Kastanientagliatelle mit Pilzen	28.–
Tagliatelle di castagne fatte in casa con salmi di cervo Hausgemachte Kastanientagliatelle mit Hirschragout	32.–

Polenta

Polenta Naturale Polenta natur	10.–
Polenta con 2 uova al burro Polenta mit 2 Spiegeleier	16,50
Polenta con gorgonzola Polenta mit Gorgonzola	18.–
Polenta con formaggio Polenta mit Käse	18.–
Polenta con lucanica bregagliotta(G.C. Giovanoli, Stampa) Polenta mit Bergeller-Wurst (G.C. Giovanoli, Stampa)	21.–
Polenta Isolana (formaggio e 1 uovo al burro) Polenta Isolana (Käse und 1 Spiegelei)	22.–
Polenta con funghi Polenta mit Pilzen	23.–
Polenta con polpettone Polenta mit Hackbraten	24.–
Polenta con capretto bio (D.Bischoff, Casaccia, Soglio) Polenta mit Bio Gitzi (D.Bischoff, Casaccia, Soglio)	29.–
Polenta con salmi di cervo Polenta mit Hirschragout	29.–

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl. MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl. MwSt.

Altre specialità Weitere Spezialitäten

Trota alla griglia con patate e verdura Grillierte Forelle mit Kartoffeln und Gemüse		32.-
Risotto Minimo 2 Persone Ab 2 Personen	per persona pro Person	
Risotto alla Milanese Risotto Mailänder Art		20.-
Risotto ai funghi Risotto mit Pilzen		27.-
Risotto con lucanica bregagliotta (G.C. Giovanoli, Stampa) Risotto mit Bergeller-Wurst (G.C. Giovanoli, Stampa)		26.-
Risotto con capretto bio (D.Bischoff, Casaccia, Soglio) Risotto mit Bio Gitzi (D.Bischoff, Casaccia, Soglio)		32.-
Aufpreis für Risotto mit Safran		2.-
Fonduta di Formaggio Käsefondue	230 g	26.-
Fondue Chinoise Su ordinazione / auf Bestellung (Vitello / Manzo / Maiale) (Kalb / Rind / Schwein)		50.-

Torte fatte in casa Hausgemachte Kuchen



Torta di noci Engadiner Nusstorte	5.-
Torta Linzer Linzertorte	5.-
Torta di mirtilli Heidelbeeruchen	6.-
Torta di castagne Kastanienuchen	6.-
Strudel di mela Apfelstrudel con salsa di vaniglia mit Vanille Sauce	8.- 4.-
Tiramisù Lagrev Tiramisu Lagrev	10.-

Torte del fornaio Kuchen aus der Bäckerei

Torta di mele Apfelkuchen	6.-
Torta della nonna Kuchen nach Großmutter's Art	6.-
Panna Schlagrahm	1.50



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl. MwSt.

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl MwSt.

Bevande Getränke



Caffé crème	4.50
Espresso	4.00
Doppio espresso	5.50
Caffé Melange	6.-
Caffé latte	5.-
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.-
Caffé Fertig Kaffee und Obstbrandwein	7.50
Caffé Lagrev Kaffee, Pflümli und Schlagrahm	9.-
Ovomaltina Ovomaltine	5.-
Ovomaltina "melange"	6.-
Ovomaltina al rum mit Rum	7.50
Ciocolata Schokolade	5.-
Ciocolata "melange"	6.-
Ciocolata al rum mit Rum	7.50
Limonata calda heisses Zitronenwasser	4.70
Punch d'arancio Orangenpunch	4.70
Punch al rum Rumpunch	4.70
Skiwasser	4.70
Isostar	4.70
Skiwasser mit Kirsch	7.-

Fatti in casa Hausgemacht

Sciroppo fiori di sambuco Holunderblütensirup	5.-
Punch alla mela Apfelsaftpunsch	5.-
Glühwein	7.-



Bevande Getränke

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

	3dl	5dl	1l
Té nero Schwarztee nature	4.50		
Té alla menta Pfefferminztee	4.80		
Té di frutta Früchtetee	4.80		
Té erbe di montagna Bergkräutertee	4.80		
Tè camonilla Kamillentee	4.80		
Té al rum	7.50		
Jägertee	7.50		
Valsler gassata	4.70		9.50
Allegra naturale	4.70		9.50
Rivella rossa	4.70		
Rivella blu	4.70		
Coca cola	4.70		
Coca zero	4.70		
Citro	4.70		
Ice tea	4.70	6.-	
Apfelsaft	4.70		
Shorley	4.70		
Fanta	4.70		
Schweppes Tonic	4.70		
Succo di mele amaro (4.0%)		7.-	
Succo di mele amaro (senza alkohol)		7.-	

Birre Bier

Birra Calanda		7.-
Birra Calanda Edelbräu	5.-	
Birra Clausthaler ohne Alkohol	5.-	
Birra Tschlin Bio BIO Bier aus Tschlin	6.-	
Radler Panasche	5.-	

Spumante Schaumweine

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

	1dl	2dl	3.75dl	7.5dl
Franciacorta Brut Cuvée Prestige	9.50			59.–
Champagner Brut St.Moritz Blanc de Blancs				85.–
Champagner Brut Cuvée des Ambassadeurs			43.–	85.–
Moët & Chandon Brutt			38.–	70.–
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Dry Millesimato Bosco di Frata	7.–			45.–
Prosecco Zonin DOCG		12.5		

Vino bianco Weisswein

	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Petite Arvine AOC 2016/2017	8.50.–	27.–		54.–
Zizerser Riesling & Silvaner 2017	6.50.–		29.–	45.–
Pinot grigio	5.–		25.–	
Malanser Chardonnay AOC 2015			37.–	
Pinot grigio Corvara				40.–
Lugana del Garda Superiore DOC 2017	7.–			47.–
Verdejo Rueda	6.–			39.–



Vino Rosso Rotwein

	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Botonero IGT Valtellina	5.–		23.–	33.–
Valtellina Sfurat DOCG 2015	9.–			65.–
Morelino di Scansano DOCG 2016	6.50			45.–
Valtellina Superiore Grumello DOCG 2011/2013		28.–		39.–
Zizerser Pinot Noir Il Rubin Barrique AOC 2016		31.–		
Zizerser Pinot Noir Seleczuon AOC 2016	6.–			46.–
Malanser Pinot Noir AOC 2016/2017	6.50		32.–	48.–
Merlot del Ticino Vigna d'Antan DOC 2014				60.–
Brunello di Montalcino DOC 2011				76.–
Ripasso della Valpolicella				50.–
Amarone della Valpolicella DOC 2013				85.–
Rioja Crianza			27.–	
Ribera del Duero				55.–
Dona Maria				42.–
Post Scriptum Chryseia				59.–

Rosé

Grillette	7.–			50.–
-----------	-----	--	--	------

Viva la grappa Destillate

PIEMONTE	Alc vol %	2cl
Grappa di Moscato	44%	6.50.-
Grappa di Barbera	44%	6.50.-
Grappa Riserva Invecchiata "Triè"	40%	7.50.-
Grappa Amarone	40%	9.50.-
Porto		7.50.-
Mini-Beer 43	5.50	

Aperitivi Aperitif

	Alc vol %	2cl	4cl
Martini bianco	15%		7.-
Campari	23%		7.-
Campari Orange			10.-
Aperol Spritz			10.-
Cynar	16%		7.-
Crodino e Sanbitter (analcolico / ohne Alkohol)		5.50	

Superalcolici Spirituosen und Schnaps

Braulio	21%	6.-	10.-
Appenzeller Bitter	29%	6.-	10.-
Bündner Chrüter	41%	6.-	10.-
Kirsch	41%	6.-	10.-
Pflümli	41%	6.-	10.-
Williams	41%	6.-	10.-
Fernet Branca	42%	6.-	10.-
Cognac	40%	6.-	10.-
Scotch Whisky	40%	6.-	10.-

Dichiarazione di carne

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Tutti i piatti di carne sono regionali e Svizzeri,
ad eccezione: Salame (Italia)
Salvaggina provenienza Svizzera/Austria
Pesce Svizzera/Italia

Fleischdeklaration

Alle Fleischgerichte sind Regional und aus der Schweiz,
ausgenommen: Salami (Italien)
Wild Fleisch aus der Schweiz/Österreich
Fisch aus der Schweiz/Italien



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl MwSt.