

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen

Affettato misto della Mesolcina con prosciutto crudo e carnesecca	CHF	24.00
Misoxer Rohschinken, Rindstrockenfleisch	1/2 p CHF	21.00
Carnesecca della Mesolcina	CHF	26.00
Misoxer Rindstrockenfleisch	1/2 p CHF	24.00
Prosciutto crudo della Mesolcina	CHF	25.00
Misoxer Rohschinken	1/2 p CHF	23.00
Tartare di manzo 70 gr. con panini e burro	CHF	25.00
Rindstartar mit Brötchen und Butter 70 Gr.		
Tartare di manzo 130 gr. con panini e burro	CHF	32.00
Rindstartar mit Brötchen und Butter 130 Gr.		
Salmone affumicato di Lostallo SWISS LACHS	CHF	25.00
Geräuchter Lachs aus Lostallo SWISS LACHS		



Insalate

Salate

Insalata di stagione con gamberoni al sesamo	CHF	21.00
<i>Saisonsalat mit Riesengarnelen und Sesam</i>	1/2 p	CHF 16.00
Insalata di foglie con pere marinate, gorgonzola e pinoli alla brace	CHF	21.00
<i>Blattsalat mit marinierten Birnen, Gorgonzola und Pinienkerne</i>	1/2 p	CHF 16.00
Insalata mista	CHF	10.00
<i>Gemischter Salat</i>		
Insalata verde	CHF	9.00
<i>Grüner Salat</i>		

Zuppe

Suppen

Zuppa del giorno	CHF	9.00
<i>Tagessuppe</i>		
Crema di carote con zenzero	CHF	12.00
<i>Karottencremesuppe mit Ingwer</i>		
Zuppa d'orzo alla grigionese	CHF	12.00
<i>Bündner Gerstensuppe</i>		

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Paste

Teigwaren

Spaghetti alla bolognese	CHF	20.00
<i>Spaghetti mit Fleischsauce</i>	1/2 p CHF	16.00
Gnocchi di patate fatti in casa ai mirtilli	CHF	22.00
<i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Heidelbeeren</i>	1/2 p CHF	17.00
Capuns alla moda dello Chef	CHF	22.00
<i>Bündnercapuns nach Hausart</i>	1/2 p CHF	17.00
Tagliolini freschi con ragù di salsiccia di maiale nostrana	CHF	23.00
<i>Frische Tagliolini mit Ragout von lokaler Schweinswurst</i>	1/2 p CHF	17.00
Risotto al Taleggio e radicchio	CHF	21.00
<i>Risotto mit Taleggio Käse und Chicorée</i>	1/2 p CHF	16.00
Pizzoccheri alla valtellinese	CHF	22.00
<i>Pizzoccheri Veltliner Art</i>	1/2 p CHF	17.00
Rösti alla vallesana (con formaggio dell'Alpe)	CHF	22.00
<i>Rösti Walliser Art (mit Alpkäse)</i>		

Carni

Fleischgerichte

Filetto di manzo al rosmarino (Swiss prime beef)	CHF	49.00
<i>Rindsfilet mit Rosmarin</i>		
Tagliata di manzo al timo (Swiss prime beef)	CHF	43.00
<i>Rindsteak mit Thymian</i>		

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Cordon Bleu di maiale <i>Cordon Bleu vom Schwein</i>	CHF	29.00
Filetto di maiale ai funghi porcini <i>Schweinefilet mit Steinpilzsauce</i>	CHF	31.00
Scaloppa di maiale impanata <i>Sachweinschnitzel paniert</i>	CHF	22.00
Sminuzzato di vitello alla zurighese <i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</i>	CHF	36.00
Cordon Bleu di vitello <i>Cordon Bleu vom Kalb</i>	CHF	37.00
Bratwurst di vitello alle cipolle <i>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	CHF	18.00
Costolette d'agnello con burro alle erbe <i>Lammkoteletten mit Kräuterbutter</i>	CHF	31.00

Contorni compresi / Beilagen inbegriffen

Patate fritte, patatine saltate, riso, pasta, verdure o insalata

*Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Teigwaren
und Gemüse oder Salat*

Contorno di Rösti

Rösti als Beilage

CHF 6.00

Pesci
Fisch

Filetti di trota al burro e salvia CHF 27.00
Forellenfilet mit Butter und Salbei

Trancio di salmone con burro all'aneto CHF 31.00
Lachs an Dillbutter



Code di gamberoni spadellati CHF 27.00
Risengarnelen sautiert

Contorni compresi /
Beilagen inbegriffen

Patate fritte, patatine saltate, riso, pasta
Verdure o insalata

*Pommes frites, Bratkartoffeln, Reis, Teigwaren,
Gemüse oder Salat*

Contorno di Rösti
Rösti als Beilage CHF 6.00

Su riservazione min. 2 persone
Auf Vorbestellung mind. 2 Personen

Châteaubriand CHF 57.00
Salsa Béarnaise, legumi, patatine nuove o fritte
*Châteaubriand,
Sauce Béarnaise, Gemüse, Bratkartoffeln oder
Pommes frites*

Prezzo per persona / Preis pro Person

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Per i più piccoli
Für die Kinder

Mikey, impanata di pollo con patatine fritte CHF 14.00

Paniertes Poulet Schnitzel mit Pommes frites

Bastoncini di pesce con patatine fritte CHF 13.00

Fischstäbchen mit Pommes frites

Chicken Nuggets con pasta CHF 13.00

Chicken Nuggets mit Teigwaren

Presutt e carnseca de la Mesolcina

* * * *

Pizòchen cun la mascarpa

Ton

Insalata verda

CHF 36.00

Pasta (maccheroni) con
patate tagliate a spicchi
mascarpa (ricotta stagionata affumicata)
burro
soffritto di cipolle

Mascarpa (ricotta)

Col siero rimasto nella caldaia dopo aver levato la pasta del formaggio si prepara la ricotta. Al siero si aggiunge avantutto il latticello (lac pén) si prepara un bel fuoco sotto la caldaia e quando il siero sta per levare il bollore vi si versa dentro un po' di latticello trattenuto appositamente in un vaso (per inamuli) e un po' di acqua fredda con lo scopo di ritardare l'ebollizione. Ai primi scoppi del bollore (quand la talpa la buta dicono le casare) vi si versa sopra adagio e tutto all'ingiro (l'agra-la maestra) Indi si ritira la caldaia dal fuoco. Alla superficie si è formato uno strato di pasta la ricotta. Questa vien levata con un mestolo bucherellato (gaspula) adagio con precauzione affinché non affondi e messa un mastello bucherellato (garott). Così la pasta della mascarpa sgocciola lentamente facendosi più soda. Dopo un paio di giorni la si sala a poco a poco e a più riprese. Da ultimo viene messa ad affumicare sulla mensola che sovrasta il focolare o il camino in compagnia delle altre già fatte antecedentemente.

"I bon pizochen cun la mascarpa i e isci securéi", i buoni pizochen fatti con la mascarpa sono così assicurati

Specialità regionali

Misoxer Spezialitäten

Antipasto - Vorspeise

Salmone affumicato di Lostallo CHF 25.00
Geräucherter Lachs aus Lostallo

Piatto principale - Hauptgang

Trancio di salmone con burro all'aneto CHF 31.00
Lachs an Dillbutter



Swiss Lachs - Swiss Alpine Fish AG

"La Swiss Alpine Fish AG alleva il salmone a Lostallo, un bellissimo e incontaminato angolo della Mesolcina, una parte di lingua italiana dei Grigioni. I salmoni sono allevati in acqua dolce di sorgente secondo i più alti standard qualitativi - senza l'uso di prodotti chimici o antibiotici. Il pesce fresco viene lavorato direttamente sul posto e affumicato a freddo nell'affumicatoio interno secondo la ricetta segreta dello Scottish Smoking Maker secondo la tradizione".

"Die Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachs in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Lachse werden im frischen Quellwasser nach den höchsten Qualitätsstandards aufgezogen – ohne jegliche Chemikalien oder Antibiotika. Die frischen Fische werden direkt vor Ort verarbeitet und in der hauseigenen Räucherei nach dem Geheimrezept des Schottischen Räuchermeisters auf traditionelle Art kalt geräuchert."

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Fondues (su riservazione min. 2 persone)*Fondues (auf Vorbestellung mind. 2 Personen)*

Fondue al formaggio con pane e patate CHF 29.00

Käsefondue mit Brot und Kartoffeln

Raclette con patate, sottaceti, verdure grigliate CHF 30.00

Raclette mit Kartoffeln, Mixed Pickles, gegrilltes Gemüse

Fondue Bourguignonne con manzo, 6 salse fatte in casa, sottaceti, mostarda di frutta, patate fritte e riso alle verdure CHF 47.00

Fleischfondue im Öl, mit Rindsfleisch „Swiss Prime“, 6 Hausgemachten Saucen, Mixed Pickles, Senfruchte, Pommes frites, Gemüsereis

Fondue Chinoise con carne di manzo, 6 salse fatte in casa, sottaceti, frutta esotica, patate fritte e riso ai legumi CHF 43.00

Fleischfondue mit Kraftbrühe, Rindsfleisch, 6 Hausgemachten Saucen, Mixed Pickels, Exotische Früchte, Pommes frites, Gemüsereis

Le fondues vengono servite su riservazione. Minimo per 2 persone

Fondues werden auf Vorbestellung serviert und für mind. 2 Personen

Carta pomeridiana – Piatti freddi – Panini imbottiti - Toast

Nachmittagskarte - Kalte Teller – Sandwichs - Toast

Piatto grigionese porzione <i>Bündnerteller Portion</i>	CHF	27.00
Carnesecca della Mesolcina <i>Misoxer - Bündnerfleisch</i>	CHF	26.00
Prosciutto crudo della Mesolcina <i>Misoxer Rohschinken</i>	CHF	25.00
Insalata di Salsiccia <i>Wurstsalat</i>	CHF	17.00
Insalata con formaggio Tomme tiepido <i>Gemischter Salat mit Tomme Käse</i>	CHF	17.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	CHF	14.00
Porzione di formaggi misti <i>Käseportion</i>	CHF	16.00
Panini imbottiti con prosciutto crudo o carne- secca <i>Sandwichs mit Bündnerfleisch oder Rohschinken</i>	CHF	9.00
Panini imbottiti con salame, o prosciutto cotto o formaggio <i>Sandwichs mit gekochtem Schinken, Salami oder Käse</i>	CHF	8.00
Toast al prosciutto e formaggio <i>Toast mit Schinken und Käse</i>	CHF	7.00

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Grazie per aver scelto il nostro ristorante

Vielen Dank das Sie unser Restaurant besuchen

Per le nostre proposte cerchiamo di favorire aziende che producono o allevano in maniera rispettosa dell'ambiente e degli animali

Wir achten darauf, unweltschönende erzeugte Produkte einzukaufen und bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung

I nostri prodotti provengono da :

Unsere Produkte stammen aus:

Carne di manzo - Rindsfleisch H - NH	CH – U - AUS
Carne di vitello – Kalbsfleisch	CH - NL - DE
Carne di maiale – Schweinefleisch	CH
Agnello – Lammfleisch H -NH	AUS
Selvaggina – Wildfleisch	CH- DE
Polame - Geflügel	CH - H
Legumi/verdure frutta – Gemüse/Früchte	CH – IT – E
Latte – latticini - Milchprodukte	CH – IT
Formaggio, Uova – Käse - Eier	CH – IT - DE
Gelati – Eis/Glacen	CH
Pane – Panini - Brotprodukte	CH

H = Può essere stato prodotto con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni
H = Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

NH = Può essere prodotto con sostanze non ormonali, come antibiotici, per aumentare prestazioni degli animali

NH = Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

I nostri fornitori sono - Uns beliefert:

Prodotti Regionali – Regionale Produkte:

Alpe Portella San Bernardino, Dulcis In fundo/Bio Barnom Pian San Giacomo, Macelleria Bernasconi Fumagalli Grono, Macelleria Alpina Mesocco, Panetteria Gianfranco Cuoco Lostallo, Denner Satellite San Bernardino, Sennerei Splügen

Altri fornitori – Andere Lieferanten:

Augusto Resinelli Bellinzona, Transgourmet, Saviva, Banfi Bellinzona, Gruenenfelder Quartino, Römershausbäckerei Benken, Bianchi commestibili Zurigo, Nestle Frisco Fin-dus S. Antonino

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Allergie e intolleranze alimentari

Allergien und Unverträglichkeiten

Caro Cliente,
se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi maggiori informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Faremo in modo di poterla accontentare al meglio con il nostro servizio.

Lieber Gast,
wenn Sie Allergie und oder Unverträglichkeiten haben, bitte informieren sie uns darüber und fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir werden uns bemühen Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear customer,
our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Cher visiteur,
si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêtes à vous conseiller de la meilleure façon.



I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA
In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen