

La Stalla ZUOZ

Wir wünschen einen guten Appetit.

Buon appetito.

Bon appétit.






Vorspeisen

Pa amb Tomàquet

GETOSTETES BROT MIT FRISCHEN TOMATEN, NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND MEERSALZ




CHF 12.00

-  pane tostato con pomodoro fresco, olio extravergine d'oliva e scaglie di sale
-  toasted bread with fresh tomatoes, extra virgin olive oil and sea salt
-  pain grillé avec tomates fraîches, huile d'olive extra vierge et fleur de sel

Burrata

CHF 21.00




AUF ZARTEN SALATSPROSSEN MIT OCHSENHERZTOMATE, BASILIKUMPESTO UND KNUSPRIGEN MANDELN

-  burrata fresca, teneri germogli di lattuga, pomodoro Cuore di Bue, pesto di basilico e mandorle croccanti
-  fresh burrata, tender lettuce sprouts, beef heart tomatoes, basil pesto and crispy almonds
-  burrata fraîche, jeunes pousses de salade tendres, tomates cœur de bœuf, pesto au basilic et amandes croquantes

La Stalla Salat

CHF 19.00




SALATSPROSSEN MIT ZIEGENKÄSE, BAUMNÜSSEN, PARMESANSPÄNEN, GEWÜRZBROT UND EINER HONIG-SENF-VINAIGRETTE DAZU

-  germogli di lattuga, formaggio di capra, noci, scaglie di parmigiano, pane speziato e vinaigrette al miele e senape
-  lettuce sprouts, goat cheese, walnuts, parmesan shavings, spiced bread and honey-mustard vinaigrette
-  pousses de salade, fromage de chèvre, noix, copeaux de parmesan, pain aux épices et vinaigrette miel-moutarde

Insalata Fresca

CHF 15.00




SALATSPROSSEN UND JUNGER SPINAT MIT HAUCHDÜNNEM ROHEM FENCHEL UND EINER MINZE-KORIANDER-EMUSLION DAZU

-  germogli di lattuga e spinaci con finocchio crudo sottilissimo ed emulsione di menta e coriandolo
-  lettuce sprouts and young spinach with thinly sliced raw fennel and mint-coriander emulsion
-  pousses de salade et jeunes épinards avec fenouil cru finement tranché et une émulsion menthe-coriandre

Premium Rindstatar

CHF 29.00




SCHWEIZER PREMIUM-RINDFLEISCH MIT OLIVENKRISTALLEN, GEWÜRZTEM TOMATENSFT UND KARTOFFELCHIPS

-  tartare di manzo con carne premium svizzera, rocce di olive, succo di pomodoro speziato e chips di patate
-  beef tartare with Swiss premium beef, olive crystals, seasoned tomato juice and potato chips
-  tartare de bœuf avec bœuf suisse premium, cristaux d'olive, jus de tomate assaisonné et chips de pomme de terre

Gegrillte Confit-Artischocke

CHF 26.00




MIT GESALZENER ERDNUSSPRALINE, KARTOFFELCREME UND IBERISCHEM SPECK

-  carciofo confit alla piastra con praline salato di arachidi, crema di patate e velo di pancetta iberica
-  grilled confit artichoke with salted peanut praline, potato cream and Iberian bacon
-  artichaut confit grillé avec praliné salé à la cacahuète, crème de pommes de terre et lard ibérique

Tagliere Salumi e Formaggi

CHF 31.00




PLATTE MIT ROHSCHINKEN, SALAMI, PANCETTA, BRESAOLA, SCHARFEM CHORIZO, BRIE, MANCHEGO, MIXED PICKLES UND SAISONLAER KONFITÜRE

-  prosciutto, salame, pancetta, bresaola, chorizo piccante, brie, manchego, pickles misti e marmellata di stagione
-  cured ham, salami, pancetta, bresaola, spicy chorizo, brie, manchego, mixed pickles and seasonal jam
-  jambon cru, salami, pancetta, bresaola, chorizo piquant, brie, manchego, pickles maison et confiture de saison

Jamón Ibérico de Pata Negra

CHF 38.00

SPANISCHER PREMIUM-ROHSCHINKEN AUF TRADITIONELLE ART VON HAND GESCHNITTEN




-  prosciutto Iberico de Bellota tagliato a mano secondo la tradizione
-  ibérico de Bellota ham, hand-cut in the traditional way
-  jambon Ibérico de Bellota, tranché à la main selon la tradition

Suppen

Salmorejo Cordobés

CHF 16.00




KALTE TOMATENCREME MIT IBERISCHEM ROHSCHINKEN UND WACHTELEIERN

-  crema fredda di pomodoro con prosciutto iberico e uova di quaglia
-  cold tomato cream with Iberian cured ham and quail eggs
-  creme froide de tomate avec jambon cru ibérique et œufs de caille

Zucchinicreme

CHF 16.00




MIT ZUCHETTI-CHIPS UND FRITTIERTEM BROT

-  crema di zucchini con chips di zucchini e pane fritto
-  zucchini cream soup with zucchini chips and fried bread
-  velouté de courgettes avec chips de courgette et pain frit

Pilzcremesuppe

CHF 19.00

UND SAISONALE PILZE




-  crema di funghi e funghi di stagione
-  cream of mushroom soup and seasonal mushrooms
-  velouté aux champignons et champignons de saison

Erste Gänge

Käsespätzli

CHF 26.00




SPÄTZLI MIT KÄSESAUCE, SCHWARZEM KNOBLAUCH UND GETROCKNETEN TOMATEN

-  spaetzle con salsa al formaggio, aglio nero e pomodoro secco
-  spaetzle with cheese sauce, black garlic, and dried tomato
-  spaetzle avec sauce au fromage, ail noir et tomate séchée

Gnocchi al Pomodoro

CHF 26.00




DIE ZUBEREITUNGSZEIT BETRÄGT ETWA 25-30 MINUTEN

-  gnocchi di patate, salsa di pomodoro della nonna, mozzarella di bufala, grana padano e basilico
-  potato gnocchi, grandma's tomato sauce, buffalo mozzarella, Parmesan cheese, and basil
-  gnocchis de pommes de terre, sauce tomate de la grand-mère, mozzarella de bufflonne, grana padano et basilic

Pappardelle ai Funghi

CHF 28.00




PAPPARDELLE IN PILZCREME, TRÜFFEL-ESSENZ UND GRANA PADANO-SCHAUM

-  pappardelle in crema di funghi, essenza di tartufo e spuma di grana padano
-  pappardelles à la crème de champignons, essence de truffe et mousse de grana padano
-  pappardelles à la crème de champignons, essence de truffe et mousse de grana padano

Ravioli di Formaggio & Speck




CHF 29.50

RAVIOLI MIT RICOTTA IN RAHMCREME, GERÄUCHERTEM SPECK, KARAMELLISierter ZWIEBEL UND PARMESAN

-  ravioli di ricotta in crema di panna, speck affumicato, cipolla caramellata e parmigiano
-  ricotta ravioli in cream, smoked bacon, caramelized onion, and parmesan
-  raviolis à la ricotta en crème, lard fumé, oignon caramélisé et parmesan




Safranrisotto mit Ochsenschwanz

CHF 32.00




-  risotto allo zafferano con coda di bue
-  saffron Risotto with oxtail
-  risotto au safran avec queue de bœuf

Spanische Paellas

DIE ZUBEREITUNGSZEIT BETRÄGT ETWA 25-30 MINUTEN.




-  Il tempo di preparazione è di circa 25–30 minuti.
-  Preparation time is approximately 25–30 minutes.
-  Le temps de préparation est d' env. 25-30 minutes.

Paella mit Wildfang-Tintenfisch

-  paella di polpo di roccia
-  paella with wild-caught octopus
-  paëlla au poulpe sauvage




p.P.
CHF 35.00

Paella mit Schweizer Rindsentrecôte

-  paella di entrecôte svizzero
-  Swiss beef entrecôte paella
-  paëlla à l'entrecôte de bœuf suisse

CHF 38.00

Paella mit Gemüse und Freilandpoulet

-  paella di verdure e pollo ruspante
-  vegetable and free-range chicken paella
-  paëlla aux légumes et poulet fermier




CHF 34.00

Hauptgänge

Schweizer Rinds-Entrecôte

CHF 42.00




MIT TRÜFFELKARTOFFELCREME

-  entrecôte di manzo svizzero con crema di patate al tartufo
-  Swiss beef entrecôte with truffle potato cream
-  entrecôte de bœuf suisse avec crème de pommes de terre à la truffe

Premium-Rindsfilet

CHF 47.00




MIT TRÜFFELSPINAT UND SCHWEIZER KÄSEPRALINEN

-  filetto di manzo premium con spinaci al tartufo e praline di formaggio svizzero
-  premium beef fillet with truffle spinach and Swiss cheese pralines
-  filet de bœuf premium avec épinards à la truffe et pralines au fromage suisse

Hausburger

CHF 30.00




MIT BRIOCHEBROT, SCHWEIZER RINDFLEISCH, CHEDDARKÄSE, SALAT, TOMATE, GURKE, HAUSMAYONNAISE & POMMESFRITES

-  hamburger della casa con pane brioche, carne di manzo svizzera, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro, cetriolini, maionese della casa e patatine fritte
-  house burger with brioche bun, Swiss beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, cucumber, house mayonnaise and French fries
-  hamburger maison avec pain brioché, bœuf suisse, cheddar, laitue, tomate, concombre, mayonnaise maison et frites

Gebratener Tintenfisch

CHF 38.00




MIT KARTOFFELPARMENTIER, GERÄUCHERTER PAPRIKA UND SAISONGEMÜSE

-  polpo arrosto con parmentier di patate, paprika affumicata e verdure di stagione
-  roasted octopus with potato parmentier, smoked paprika and seasonal vegetables
-  poulpe rôti avec parmentier de pommes de terre, paprika fumé et légumes de saison

Lachsforelle

CHF 36.00


MIT FENCHELNCREME, ZITRUSEMULSION UND KNUSPRIGEM FENCHEL


-  trota salmonata con crema di finocchio, emulsione di agrumi e finocchio croccante
-  salmon trout with fennel cream, citrus emulsion, and crunchy fennel
-  truite saumonée avec crème de fenouil, émulsion d'agrumes et fenouil croustillant


Wildragout vom Bergreh im Rotwein

CHF 42.00

MIT SAISONALEM GEMÜSE

 stufato di cervo di montagna al vino rosso con verdure di stagione




 wild deer ragout in red wine with seasonal vegetables

 civet de cerf au vin rouge avec légumes de saison

Pizza




Margherita ^{CHF} 14.50

TOMATEN, MOZZARELLA, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, origano
-  tomato, mozzarella, oregano
-  tomate, mozzarella, origan




Regina ^{CHF} 23.00

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUM

-  pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
-  tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
-  tomate, mozzarella di bufala, tomates cerise, basilic




Marinara ^{CHF} 14.50

TOMATEN, KNOBLAUCH, OREGANO

-  pomodoro, aglio, origano
-  tomato, garlic, oregano
-  tomate, ail, origan




Luigi ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, TALEGGIO, SPECK

-  pomodoro, mozzarella, taleggio, pancetta
-  tomato, mozzarella, taleggio, bacon
-  tomate, mozzarella, taleggio, bacon




Siciliana ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN, OLIVEN, OREGANO

-  pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano
-  tomato, mozzarella, anchovies, capres, olives, oregano
-  tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan




Bufalina ^{CHF} 24.50

MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, ROHSCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo
-  tomato, buffalo mozzarella, raw ham
-  tomate, mozzarella di bufala, jambon cru




Grigione ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SPECK, SALSIZ, CHAMPIGNONS, OLIVEN

-  pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive
-  tomato, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives
-  tomate, mozzarella, bacon, salsiz, champignons, olives




Primavera ^{CHF} 24.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, GRANADA PADANO

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
-  tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad, grana
-  tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, grana




Frutti di Mare ^{CHF} 31.50

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE MEERESFRÜCHTE

-  pomodoro, mozzarella, vari frutti di mare
-  tomato, mozzarella, seafood mix
-  tomate, mozzarella, fruits de mer mariés




Quattro formaggi ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

-  pomodoro, mozzarella, formaggi misti
-  tomato, mozzarella, mixed cheeses
-  tomate, mozzarella, fromages mélangés




Prosciutto ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
-  tomato, mozzarella, ham
-  tomate, mozzarella, jambon




Prosciutto e funghi ^{CHF} 20.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
-  tomato, mozzarella, ham, champignons
-  tomate, mozzarella, jambon, champignons




Quattro stagioni ^{CHF} 22.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, OLIVEN, PEPERONI

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive, peperoni
-  tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, peppers
-  tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, poivrons




Capricciosa ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS, SARDELLEN, PEPERONI, KAPERN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, peperoni, capperi
-  tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies, peppers, capers
-  tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois, Poivrons, câpres




Calzone Liscio ^{CHF} 19.00

MOZZARELLA, MOZZARELLA, SCHINKEN (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto
-  tomato, mozzarella, ham (closed)
-  tomate, mozzarella, jambon (fermée)




Calzone Farcito ^{CHF} 21.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOCKEN, CHAMPIGNONS (GESCHLOSSEN)

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi
-  tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms (closed)
-  tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons (fermée)




Pedretti ^{CHF} 21.00

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
-  tomato, mozzarella, , raw ham
-  tomate, mozzarella, jambon cru




Tonno e cipolla ^{CHF} 19.00

TOMATEN, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN

-  pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
-  tomato, mozzarella, tuna fish, onion
-  tomate, mozzarella, thon, oignon




Salame ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

-  pomodoro, mozzarella, salame
-  tomato, mozzarella, salami
-  tomate, mozzarella, salami




Vegetariana ^{CHF 21.00}

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENES GEMÜSE

-  pomodoro, mozzarella, verdure miste
-  tomato, mozzarella, mixed vegetables
-  tomate, mozzarella, légumes mélangés




Popeye ^{CHF 21.50}

TOMATEN, MOZZARELLA, SPINAT, PARMESAN, EI

-  pomodoro, mozzarella, spinaci, grana padano, uovo
-  tomato, mozzarella, spinach, grana padano, egg
-  tomate, mozzarella, épinard, grana padano, œuf




Bismarck ^{CHF 20.00}

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, EI

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo
-  tomato, mozzarella, ham, egg
-  tomate, mozzarella, jambon, œuf

Hawaii ^{CHF 20.50}

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, ANANAS, CURRY

-  pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, curry
-  tomato, mozzarella, ham, pineapple, curry
-  tomate, mozzarella, jambon, ananas, curry

Baby Pizza

– CHF 2.00

Pizza auf 2 Tellern (Service) – su 2 piatti – on 2 plates – sur 2 plats

CHF 4.50




Extra :

ZUTAT – ingrediente – ingredient – ingrédient

CHF 4.00

ROHSCHINKEN, BRESAOLA, CREVETTES, MASCARPONE, POMMES FRITES, RUCOLA

CHF 6.00




-  prosciutto crudo, bresaola, gamberetti, mascarpone, patatine frites, rucola
-  raw ham, bresaola, shrimps, mascarpone, french fries, rocket salad
-  jambon cru, bresaola, crevettes, mascarpone, pommes frites, raquette

BÜFFELMOZZARELLA – mozzarella di bufala- buffalo mozzarella – mozzarella di bufala

CHF 7.00




Diavola ^{CHF 19.50}

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

-  pomodoro, mozzarella, salamino piccante
-  tomato, mozzarella, spicy salami
-  tomate, mozzarella, salami piquant




Diavolessa ^{CHF 21.00}

TOMATEN, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, GORGONZOLA

-  pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
-  tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola
-  tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola

Valtellinese ^{CHF 27.50}

TOMATEN, MOZZARELLA, BRESAOLA, STEINPILZE, PARMESAN







-  pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, grana
-  tomato, mozzarella, air dried beef, ceps, grana
-  tomate, mozzarella, bresaola, cèpes, grana

Kinder

Knuspriges Poulet







CHF 18.00

MIT POMMES FRITES

-   pollo croccante con patatine fritte
-   crispy chicken with French fries
-   poulet croustillant avec frites







Pasta mit Tomatensauce und Parmesan

CHF 16.00

-   pasta al pomodoro con parmigiano
-   pasta with tomato sauce and parmesan
-   pâtes à la sauce tomate avec parmesan

Weisse Pasta mit Parmesan







CHF 16.00

-   pasta in bianco e parmigiano
-   white pasta with parmesan
-   pâtes blanches au parmesan

Kinderburger

CHF 19.00

MIT SCHWEIZER FLEISCH UND POMMES FRITES

-   hamburger per bambini con carne svizzera e patatine fritte
-   kids' burger with Swiss beef and French fries
-   hamburger enfant avec viande suisse et frites

Dessert

Panna Cotta mit Honig

DAZU MANGO-MARAJUCA-SORBET, VANILLE-RUM-GRANITA UND MANDELCRUMBLE

CHF 13.00



panna cotta al miele con sorbetto al mango e maracuja, granita al rum alla vaniglia e crumble alla mandorla



panna cotta with honey and mango-passion fruit sorbet, vanilla-rum granita and almond crumble



panna cotta au miel avec sorbet mangue-passion, granité rhum-vanille et crumble aux amandes

Gebackener baskischer Käsekuchen

CHF 13.00

MIT HIMBEERSORBET



basque cheesecake al forno con sorbetto ai lamponi



baked basque cheesecake with raspberry sorbet



cheesecake basque cuit au four avec sorbet framboise

Schokoladensoufflé

CHF 15.00

MIT VANILLEGLACE AUS MADAGASKAR



soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia del Madagascar



chocolate soufflé with Madagascar vanilla ice cream



soufflé au chocolat avec glace vanille de Madagascar

Tiramisù Classico

CHF 13.00

MASCARPONE-CREME MIT CAFÉ-SAVOIARDI UND BITTEREM KAKAO



crema al mascarpone con savoiardi al caffè e cacao amaro



mascarpone cream with coffee savoiardi and bitter cocoa






crème au mascarpone avec biscuit au café et chocolat amer

Glace




BLACK AND WHITE

Schokoladen- und Vanilleglace
mit Schokoladensauce und Brownie

-  Gelato al cioccolato e gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato e brownie
-  Chocolate and vanilla ice cream with chocolate sauce and brownie
-  Glace au chocolat et glace à la vanille avec sauce au chocolat et brownie




POP CARAMEL

Caramelglace mit Caramel-Popcorn,
Caramelsauce und Schlagrahm

-  Gelato al caramello con popcorn caramellati, salsa al caramello e panna
-  Caramel ice cream with caramel popcorn, caramel sauce and whipped cream
-  Glace caramel avec pop-corn caramélisé, sauce caramel et crème fouettée




GLACEKUGEL*

Vanille, Mokka, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Mango, Karamell oder Pistazie

-  Gelato alla pallina: vaniglia, moka, cioccolato, limone, fragola, mango, caramello o pistacchio
-  Ball of ice cream: vanilla, mocha, chocolate, lemon, strawberry, mango, caramel or pistachio
-  Boule de glace: vanille, moka, chocolat, citron, fraise, mangue, caramel ou pistache




EXTRAS

Rahm- oder Saucenzuschlag

-  supplemento di panna o salsa
-  cream or sauce supplement
-  supplément de crème ou de sauce




CHERRYLEIN

Pistazienglace mit Amarena-Kirschen,
Pistazienkrokant und Biskuit

-  Gelato al pistacchio con amarene glassate, granella al Pistacchio, Biscotto
-  Pistachio ice cream with amarene cherries, pistachio crumble and biscuit
-  Glace à la pistache avec amarene, éclats de pistache et biscuit




AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleglace mit Espresso und Schlagrahm

-  Gelato alla vaniglia con caffè e panna
-  Vanilla ice cream with espresso and whipped cream
-  Glace vanille avec espresso et crème fouettée

LE COLONEL




Zitronensorbet mit Wodka

-  Sorbetto al limone con vodka
-  Lemon sorbet with vodka
-  Sorbet citron à la vodka

FRAGOLOSO

CHF 13.00




Erdbeerglace mit Erdbeeren,
Schokoladensauce und Schlagrahm

-  Gelato alla fragola con fragole, salsa al cioccolato e panna
-  Strawberry ice cream with strawberries, chocolate sauce, and whipped cream
-  Glace à la fraise avec fraises fraîches, sauce chocolat et crème fouettée

COUPE D'ANEMARK

CHF 13.00


Vanilleglace mit Schokoladensauce


-  Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato
-  Vanilla ice cream with chocolate sauce
-  Glace à la vanille avec sauce au chocolat

CHF 3.50

CHF 1.50

* Bitte fragen Sie unser Personal nach den aktuellen hausgemachten Sorten.

 Consultare lo staff per le opzioni disponibili della casa.

 Please ask our staff for the current homemade flavours.

 Veuillez demander à notre personnel les glaces maison disponibles.

Soft Drinks

3 dl	Coca-Cola	CHF 5.00
3 dl	Coca-Cola Zero	CHF 5.00
3 dl	Rivella rot	CHF 5.00
3 dl	Rivella blau	CHF 5.00
2.5 dl	Orangina	CHF 5.00
3 dl	Shorley	CHF 5.00
3 dl	Apfelsaft	CHF 5.00
3 dl	Eistee	CHF 5.00
3 dl	Sprite	CHF 5.00
2 dl	Tonic	CHF 6.00
2 dl	Bitter Lemon	CHF 6.00
2 dl	Sanbitter	CHF 5.00

 SUCCHI
 JUICES
 JUS

2 dl	Orangensaft	CHF 5.50
2 dl	Tomatensaft	CHF 5.50
2 dl	Bodyguard	CHF 5.50

Michel Saefte



La Stalla



Bier

 BIRRA
 BEER
 BIÈRE

2 dl	Calanda Edelbräu	CHF 4.00
3 dl	Calanda Edelbräu	CHF 5.00
5 dl	Calanda Edelbräu	CHF 7.50
5,8 dl	Calanda Original	CHF 5.50
3,5 dl	Calanda Extra	CHF 6.00
3,3 dl	Calanda Senza	CHF 6.00
3 dl	Panaché	CHF 5.00
5 dl	Panaché	CHF 7.50
3,2 dl	Bernina Bier	CHF 7.50
3,3 dl	Palü Bier (Amber)	CHF 8.00
3,2 dl	Black Boval	CHF 8.00
5 dl	Erdinger	CHF 8.00
5 dl	Erdinger alkoholfrei	CHF 8.00





















































Wasser

 ACQUA
 WATER
 EAU

5 dl	Valser ohne Kohlensäure	CHF 5.00
1 L	Valser ohne Kohlensäure	CHF 9.00
5 dl	Valser mit Kohlensäure	CHF 5.00
1 L	Valser mit Kohlensäure	CHF 9.00
1 L	Leitungswasser (Service)	CHF 4.00
acqua del rubinetto – tap water – eau du robinet		

Herkunftsbezeichnung

 DENOMINAZIONE DI ORIGINE
 DESIGNATION OF ORIGIN
 INDICATION D'ORIGINE

Schinken  prosciutto cotto  ham  jambon	 IT	Rind  manzo  beef  boef	 CH	Meeresfrüchte  frutti di mare  seafood  fruits de mer	 CL
Speck  pancetta, speck  bacin, tyrolean speck  bacon, speck tyrolien	 CH/IT	Reh  cervo  deer  cerf	 SI	Lachsforelle  trota salmonata  salmon trout  truite saumonée	 CH
Bresaola	 IT	Schweinefleisch  maiale  pork  porc	 CH	Tintenfisch  polpo  octopus  poulpe	 ES
Rohschinken  prosciutto crudo  raw ham  jambon cru	 CH/IT/ES	Kalb  vitello  veal  veau	 CH		
Salami  salame	 CH/IT	Poulet  pollo  chicken  poulet	 CH		
Salsiz	 CH				
Bündnerfleisch  carne grigionese  Grisons dried meat  viande séchée de Grisons	 CH				




 **Vegetarisch** – vegetariano – vegetarian – végétariens  **Gluten-frei** – senza glutine – gluten free – sans gluten

*Produkte mit Poulet kann Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.




Back to Basic

Unser Fokus liegt auf dem Genuss des Geschmacks, dazu werden die Prinzipien einer gesunden Ernährung berücksichtigt.

Wir haben für Sie sorgfältig natürlich hergestellte Lebensmittel aus der Schweiz und Italien ausgewählt.

-  Tutto il piacere del gusto e la sicurezza di cibi sani, genuini e naturali.
Per questo usiamo prevalentemente solo materie prime biologiche di origine svizzera e italiana.
-  All the pleasure of taste and the safety of healthy, genuine and natural foods.
This is why we mainly use only organic raw materials of Swiss and Italian origin.
-  Tout le plaisir du goût et la sécurité d'aliments sains, authentiques et naturels.
C'est pourquoi nous n'utilisons principalement que des matières premières biologiques d'origine suisse et italienne.




Unsere Produkte sind:

-  i nostri prodotti sono:
-  our products are:
-  nos produits sont :

ohne






Antibiotika

-  senza antibiotici
-  without antibiotics
-  sans antibiotiques






Ohne künstliche Farbstoffe

-  senza coloranti artificiali
-  without artificial dyes
-  sans colorants artificiels

GVO






frei

-  senza OGM
-  GMO free
-  sans OGM




ohne künstliche Aromen



-  senza aromi artificiali
-  without artificial flavors
-  sans arômes artificiels






ohne gesättigte oder Transfette




-  senza grassi saturi o trans
-  without saturated or trans fats
-  sans gras saturés ou trans



ohne modifizierte Stärke

-  senza amido modificato
-  without modified starch
-  sans amidon modifié

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über alle Allergene in unseren Gerichten.

-  Il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirvi tutte le informazioni sugli eventuali allergeni presenti nei nostri piatti.
-  Our service staff will be happy to provide you with all the information on any allergens present in our dishes.
-  Notre personnel de service se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations sur les allergènes présents dans nos plats.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKL. 7.7% MWST. – ALL RATES INCLUDE 7.7% VAT
TUTTI I PREZZI SONO COMPRESIVI DI IVA AL 7.7% - TOUS LES PRIX INCLUENT LA TVA DE 7.7%

