

La Stalla

Wir wünschen einen guten Appetit.

Buon appetito.




Bon appétit.



Salate




Grüner Salat

CHF 9.00

-  insalata verde
-  green salad
-  salade verte




Gemischter Salat

CHF 10.00

-  insalata mista
-  mixed salad
-  salade m el ee

Salat mit Gorgonzola, Apfel und N ussen




CHF 15.00

-  insalata con gorgonzola, mela e noci
-  salad with gorgonzola, apple and nuts
-  salade avec fromage bleu, pommes, et noix

Suppen




Bündner Gerstensuppe

MIT BÜNDNERFLEISCH UND RAHM

-  zuppa d'orzo grigionese con carne grigionese e panna
-  Grisons barley soup with dried meat and cream
-  soupe à l'orge des Grisons avec viande séchée et crème




CHF 12.50

Tomatencremesuppe

-  crema di pomodoro
-  tomato cream soup
-  velouté de tomates

CHF 10.00




Gulaschsuppe

-  zuppa di goulash
-  goulash soup
-  soupe de goulash

CHF 13.00

Minestrone

KLARE SUPPE MIT GEMÜSE




-  minestrone di verdure
-  broth soup with vegetables
-  soupe de légumes

CHF 11.00

Vorspeisen

Bruschetta

MIT CHERRYTOMATEN, BASILIKUM UND ROHSCHINKEN (2 STÜCK PRO PERSON)




-  con pomodorini, basilico e prosciutto crudo (2 pezzi a persona)
-  with cherry tomatoes, basil and raw ham (2 pieces per person)
-  avec tomates cerises, basilic et jambon cru (2 pièces par personne)

1 PAX ^{CHF} 12.00

2 PAX ^{CHF} 21.00

Aufschnittteller

GEMISCHTER AUFSCHNITT MIT KÄSE (2 STÜCK PRO PERSON)




-  affettato misto con formaggio (2 pezzi a persona)
-  mixed cold cuts with cheese (2 pieces per person)
-  charcuterie mixte avec fromage (2 pièces par personne)

1 PAX ^{CHF} 21.00

2 PAX ^{CHF} 35.00

Engadiner Capuns




MANGOLDRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SPÄTZLETEIG, SALSIZ UND BÜNDNERFLEISCH (2 STÜCK)

-  involtini di bietole ripieni di pasta di spätzle, salsiz e carne grigionese (2 pezzi)
-  chard rolls filled with spaetzle dough, salsiz and dried meat (2 pieces)
-  rouleaux de blettes fourrés à la pâte à spaetzle, salsiz et viande séchée (2 pièces)

^{CHF} 14.00

Warme "Crostini"

MIT BRIE, SPECK, HONIG UND NÜSSEN

-  crostini caldi con formaggio brie, speck, miele e noci
-  warm "crostini" with brie cheese, bacon, honey and nuts
-  croûtons chauds avec brie, speck, miel et noix




^{CHF} 14.00

Flammkuchen

Klassisch

CHF 19.00




MIT SPECK UND ZWIEBEL

-  classico con speck e cipolla
-  classic with Tirolian speck and onion
-  classique avec speck du Tyrol et oignon

All' italiana

CHF 20.50




MIT ROHSCHINKEN, CHERRYTOMATEN UND RUCCOLA

-  con prosciutto crudo, pomodorini e rucola
-  with raw ham, cherry tomatoes and rucola
-  avec jambon cru, tomates cerises et roquette

Nach Veltliner Art

CHF 21.50




MIT BRESAOLA, CHERRYTOMATEN UND PARMESAN

-  con bresaola, pomodorini e grana
-  with bresaola, cherry tomatoes and parmesan
-  avec bresaola, tomates cerises et parmesan

Schinken

CHF 18.50




MIT GEKOCHTEM SCHINKEN

-  con prosciutto cotto
-  with cooked ham
-  avec jambon cuit

Tiroler

CHF 20.50

MIT SPECK UND BRIE




-  con speck e brie
-  with Tirolian speck and brie cheese
-  avec speck du Tyrol et brie

Pasta

Pizzoccheri della Valtellina

CHF 26.50




BUCHWEIZENNUDELN MIT KARTOFFELWÜRFELN, WIRSING, ALPEN-KÄSE UND SALBEIBUTTER

-  pasta di grano saraceno con patate, verza, formaggio d'alpe e burro alla salvia
-  buckwheat noodles with potatoes, savoy cabbage, Alp cheese and salvia butter
-  pâtes au blé de sarrasin avec pommes de terre, chou de Savoie, fromage des Alpes et beurre à la sauge

Pennette "Casa mia"

CHF 23.50




MIT CHERRYTOMATEN-SAUCE, BASILIKUMCREME UND BURRATA

-  con sugo di pomodorini, crema al basilico e burrata
-  with cherry tomato sauce, basil cream and burrata cheese
-  avec sauce de tomate cerises, crème de basilic et fromage burrata

Tagliatelle alla Bolognese

CHF 20.50




BOLOGNESE-SAUCE MIT 100% Rindfleisch

-  salsa bolognese con 100% manzo
-  bolognese sauce with 100% beef
-  bolognaise sauce avec 100% bœuf

Tagliolini "all' Engadinese"


CHF 26.50

MIT RAHM, STEINPILZEN UND BÜNDERFLEISCH


-  con panna, porcini e carne grigionese
-  with cream, porcini mushrooms and dried meat
-  avec crème, cèpes et viande séchée des Grisons

Rösti*

* Schweizer Spezialität aus geraffelten und gebratenen Kartoffeln


 *specialità svizzera a base di patate grattugiate e arrostate*

 *Swiss specialty (hash brown) made from grated and roasted potatoes*

 *spécialité suisse à base de pommes de terre râpées et rôties*

mit Käse und Spiegeleiern

 con formaggio e uova al tegamino


 with cheese and fried eggs


 avec fromage et œufs au plat

CHF 23.50

mit Käse, Speck und Spiegelei

 con formaggio, speck e uovo al tegamino

 with cheese, speck and fried egg


 avec fromage, speck et œuf au plat

CHF 26.50

Vegetarisch

MIT GEMÜSE

 con verdure

 with vegetables


 avec légumes


CHF 22.50

mit Käse, Speck und Parmesan

AROMATISIERT MIT TRÜFFEL

 con formaggio, speck e parmigiano, profumato al tartufo


 with cheese, speck and parmesan, flavoured with truffle

 avec fromage, speck et parmesan, aromatisé à la truffe

CHF 27.00

Hauptgänge*

*1 Beilage nach Wahl inclusive (siehe Seite 9)

 1 contorno opzionale incluso (vedere pagina 9)

 1 side dish of your choice included (see page 9)

 1 garniture au choix incluse (voir page 9)

Wienerschnitzel

CHF 42.00

NACH TRADITIONELLER ART

 cotoletta viennese tradizionale


 traditional Wiener schnitzel


 escalope viennoise traditionnel


Rindsentrecôte (200 g)

CHF 39.00

GEBRATEN MIT AROMATISCHER BUTTER

 entrecote di manzo (200 g) al burro aromatico

 beef entrecote (200 g) roasted with flavoured butter

 entrecôte de bœuf (200 g) au beurre aromatique


Rinderbacke "low and slow"

CHF 43.00

MIT ROTWEIN GESCHMORT

 guancia di manzo brasata al vino rosso

 beef cheek braised with red wine

 joue de bœuf braisée au vin rouge

Kalbsbratwurst

CHF 23.50

MIT ZWIEBELSAUCE

 Bratwurst di vitello con salsa alle cipolle




 veal Bratwurst with onion sauce

 Bratwurst de veau avec sauce d'oignon

Pulled Pork Burger

CHF 26.00




MIT MARINIERTEM ROTKOHLSALAT UND BBQ-SAUCE

-  hamburger di maiale sfilacciato con insalata di cavolo rosso marinato e salsa bbq
-  pulled pork burger with marinated red cabbage salad and bbq sauce
-  burger de porc effiloché avec salade de chou rouge mariné et sauce bbq




Beef Burger

CHF 27.50

MIT SALAT, TOMATE, KÄSE, SPECK, ESSIGGURKEN UND BBQ-SAUCE

-  hamburger di manzo con lattuga, pomodoro, formaggio, pancetta, cetrioli e salsa bbq
-  beef burger with lettuce, tomato, cheese, bacon, pickles and bbq sauce
-  burger de bœuf avec salade, tomate, fromage, lardon, cornichons au vinaigre et sauce bbq




Beilagen: Bratkartoffeln mit Kräutern, gebratenes Gemüse, Pommes frites oder Rösti nature

-  i contorni: *patate arrostate alle erbe, verdure saltate, patatine fritte oppure Rösti nature*
-  side dishes: *fried potatoes with herbs, fried vegetables, French fries or Rösti nature*
-  garnitures: *pommes de terre sautées aux herbes, légumes poêlés, frites ou Rösti nature*

Engadiner Capuns

CHF 26.50




MANGOLDRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT SPÄTZLETEIG, SALSIZ UND BÜNDNERFLEISCH (4 STÜCK)

-  involtini di bietole ripieni di pasta di spätzle, salsiz e carne grigionese (4 pezzi)
-  chard rolls filled with spaetzle dough, salsiz and dried meat (4 pieces)
-  rouleaux de blettes fourrés à la pâte à spaetzle, salsiz et viande séchée (4 pièces)

Moitié-Moitié Käsefondue*

CHF 36.50




KÄSEMISCHUNG MIT RACLETTEKARTOFFELN, SILBERZWIEBELN UND ESSIGGURKEN

-  fonduta di misto di formaggi con patate raclette, cipolline e cetrioli sottaceto
-  cheese mixture fondue with raclette potatoes, pearl onions and pickles
-  fondue de mélange de fromages avec pommes raclette, petits oignons blancs et cornichons au vinaigre


Fondue mit Bündnerfleisch*


CHF 39.50


DAZU RACLETTEKARTOFFELN, SILBERZWIEBELN UND ESSIGGURKEN

-  fonduta di formaggi alla carne grigionese con patate raclette cipolline e cetrioli sottaceto
-  cheese fondue with Grisons dried meat, raclette potatoes, pearl onions and pickles
-  fondue de fromage à la viande séchée des Grisons avec pommes raclette, petits oignons blancs et cornichons au vinaigre

*Auf Wunsch offerieren wir Ihnen ein Schweizer Kirsch Shötli zum Fondue.

 Su richiesta, vi offriamo uno shot di kirsch svizzera per la fonduta.




 On request, we offer you a shot of Swiss Kirsch with the fondue.

 Sur demande, nous vous offrons un shot de kirsch suisse avec la fondue.

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




Gustosa ^{CHF} 23.50

TOMATEN, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

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




Grigionese ^{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




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)




Quattro formaggi ^{CHF} 22.00

TOMATEN, MOZZARELLA, VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

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




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, THUNFISCHM, ZWIEBELN

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




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




Salame ^{CHF} 19.50

TOMATEN, MOZZARELLA, SALAMI NOSTRANO

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

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

Dessert




Schokoladensoufflé mit Vanilleglace

CHF 10.00

-  soufflé al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia
-  chocolate souffle with vanilla ice cream
-  soufflé au chocolat avec glace à la vanille




Engadiner Nusstorte mit Vanilleglace

CHF 12.00

-  torta di noci grigionese con gelato alla vaniglia
-  Engadine nut cake with vanilla ice cream
-  tarte aux noix d'Engadine avec glace à la vanille




Hausgemachter Tiramisu

CHF 10.00

-  tiramisù fatto in casa
-  homemade tiramisu
-  tiramisu maison

Panna Cotta mit heissen Waldbeeren

CHF 9.00

-  panna cotta con frutti di bosco caldi
-  panna cotta with hot wild berries
-  panna cotta aux baies des bois chaudes

Glace-Coupes

HOT BERRY

Vanilleglace mit heissen Waldfrüchten und Schlagrahm

- ■ Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi e panna montata
- ■ Vanilla ice cream with hot forest fruits and whipped cream
- ■ Glace à la vanille avec fruits des bois chauds et crème fouettée

LADY IN RED

Erdbeerglace, mit heissen Waldbeeren, weisser Schokoladesauce und Schlagrahm

- ■ Gelato alla fragola con frutti di bosco caldi, salsa al cioccolato bianco e panna montata
- ■ Strawberry ice cream with hot wild berries, white chocolate sauce and whipped cream
- ■ Glace à la fraise avec baies des bois chauds, sauce au chocolat blanc et crème fouettée

ICE COFFEE

Kaffee-Glace

mit Espresso und Schlagrahm

- ■ Gelato al caffè con caffè espresso e panna montata
- ■ Coffee ice cream with espresso and whipped cream
- ■ Glace au café avec espresso et crème fouettée

CHF 10.00

COUPE D'ANEMARK

Vanilleglace mit warmer Schokosauce und Schlagrahm

- ■ Gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato calda e panna
- ■ Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream
- ■ Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et crème fouettée



COUPE GRAUBÜNDEN

Karamellglace mit Engadiner Nusstorte, Karamellsauce und Schlagrahm

- ■ Gelato al caramello con torta di noci engadinese, salsa al caramello e panna montata
- ■ Caramel ice cream with Engadine nut cake, caramel sauce and whipped cream
- ■ Glace au caramel avec tarte aux noix de l'Engadine, sauce au caramel et crème fouettée

CHF 10.00

LE COLONEL

Zitronensorbet mit Wodka

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

ORANGE

Blutorangensorbet

- mit Grand Marnier und Schlagrahm
- ■ Sorbetto all'arancia rossa con Grand Marnier e panna montata
- ■ Blood orange sorbet with Grand Marnier and whipped cream
- ■ Sorbet à l'orange sanguine avec Grand Marnier et crème fouettée

AFFOGATO CHOKO MOKA

Schokoladenglace

mit Espresso und Schlagrahm

- ■ Gelato al cioccolato con caffè espresso e panna montata
- ■ Chocolate ice cream with espresso and whipped cream
- ■ Glace au chocolat avec espresso et crème fouettée

CHF 10.00



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 Khlensäure	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

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

Herkunftsbezeichnung

 DENOMINAZIONE DI ORIGINE
 DESIGNATION OF ORIGIN
 INDICATION D'ORIGINE

Schinken

 prosciutto cotto
 ham
 jambon



IT




Rind

 manzo
 beef
 boef



CH

Speck

 pancetta, speck
 bacin, tyrolean speck
 bacon, speck tyrolien



CH/IT

Schweinefleisch

 maiale
 pork
 porc



CH

Bresaola



IT




Kalb

 vitello
 veal
 veau



CH


Rohschinken

 prosciutto crudo
 raw ham
 jambon cru



CH/IT

Salami

 salame






IT

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 %*

