

Antipasti freddi

Cold appetizers

| | | |
|--|-----------|------|
| Affettato misto della Mesolcina con prosciutto crudo e carnesecca | CHF | 24.— |
| <i>Cold cuts (Mesolcina) with Ham and Carnesecca 1/2 p</i> | CHF | 21.— |
| Carnesecca della Mesolcina | CHF | 26.— |
| <i>Carnesecca</i> | 1/2 p CHF | 24.— |
| Prosciutto crudo della Mesolcina | CHF | 25.— |
| <i>Raw ham of Mesolcina</i> | 1/2 p CHF | 23.— |
| Tartare di manzo con panini e burro 70 gr. | CHF | 25.— |
| <i>Beef tartare with butter and bread 70 Gr.</i> | | |
| Tartare di manzo con panini e burro 130 gr. | CHF | 32.— |
| <i>Beef tartare with butter and bread 130 Gr.</i> | | |
| Salmone affumicato di Lostallo SWISS LACHS | CHF | 25.— |
| <i>Smoked salmon from Lostallo and toast bread</i> | | |



Insalate

Salads

| | | |
|---|-----------|------|
| Insalata di stagione con gamberoni al sesamo | CHF | 21.— |
| <i>Seasonal salad with prawns and sesame</i> | 1/2 p CHF | 16.— |
| Insalata di foglie con pere marinate, gorgonzola e pinoli alla brace | CHF | 21.— |
| <i>Salad with marinated pears, Gorgonzola cheese and grilled pine nuts</i> | 1/2 p CHF | 16.— |
| Insalata mista | CHF | 10.— |
| <i>Mixed salad</i> | | |
| Insalata verde | CHF | 9.— |
| <i>Green salad</i> | | |

Zuppe

Soups

| | | |
|-------------------------------------|-----|------|
| Zuppa del giorno | CHF | 9.— |
| <i>Soup of the day</i> | | |
| Crema di zucca | CHF | 12.— |
| <i>Pumpkin soup</i> | | |
| Zuppa d'orzo alla grigionese | CHF | 12.— |
| <i>Grisons barley soup</i> | | |

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

Paste
Pasta

| | | |
|---|-----------|------|
| Spaghetti alla bolognese | CHF | 20.— |
| <i>Spaghetti bolognese</i> | 1/2 p CHF | 16.— |
| Gnocchi di patate ai mirilli | CHF | 22.— |
| <i>Homemade potato gnocchi with blueberries</i> | CHF | 17.— |
| 1/2 p | | |
| Capuns alla moda dello Chef | CHF | 22.— |
| <i>Grisons speciality: "dumplings/gnocchi" with speck, cabbage and a cheese sauce</i> | CHF | 17.— |
| 1/2 p | | |
| Tagliolini freschi con ragù di salsiccia di maiale nostrana | CHF | 23.— |
| <i>Fresh tagliolini with homemade pork sausage ragout</i> | CHF | 17.— |
| 1/2 p | | |
| Risotto al Taleggio e radicchio | CHF | 20.— |
| <i>Risotto with Taleggio cheese and chicor</i> | 1/2 p CHF | 16.— |
| Pizzoccheri alla valtellinese | CHF | 22.— |
| <i>Pizzoccheri: "dark pasta", with potato, chicory, cheese, butter and garlic.</i> | CHF | 17.— |
| 1/2 p | | |
| Rösti alla vallesana (con formaggio dell'Alpe) | CHF | 22.— |
| <i>Swiss speciality: Rösti (potato) with cheese</i> | | |

| | | |
|--|-----|------|
| Filetto di manzo al rosmarino <i>Beef fillet with Rosemary</i> | CHF | 49.— |
| Tagliata di manzo al timo <i>Sliced beef with thyme</i> | CHF | 43.— |
| Cordon Bleu di maiale <i>Pork Cordon Bleu (with ham and cheese)</i> | CHF | 29.— |
| Filetto di maiale ai funghi porcini <i>Pork fillet with mushrooms</i> | CHF | 31.— |
| Scaloppa di maiale impanata <i>Breaded pork escalope</i> | CHF | 21.— |
| Sminuzzato di vitello alla zurighese <i>Zurich-style veal chopped (with mushrooms and cream)</i> | CHF | 36.— |
| Cordon Bleu di vitello <i>Veal Cordon Bleu (with ham and cheese)</i> | CHF | 37.— |
| Bratwurst di vitello alle cipolle <i>Veal bratwurst (sausage) with onion sauce</i> | CHF | 18.— |
| Costolette d'agnello con burro alle erbe <i>Lamb chops with herb butter</i> | CHF | 31.— |

Contorni compresi / Side dishes

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

French fries, potatoes, rice, pasta and vegetables or salad

Contorno di Röstli

With Röstli (typical Swiss dish)

CHF 6.—

Pesci Fish

Filetti di trota al burro e salvia

Trout fillets with butter sauce

CHF 27.—

Trancio di salmone con burro all'aneto

Salmon with dill butter

CHF 31.—



Code di gamberoni spadellati

Sautéed prawn tails

CHF 27.—

Contorni compresi / Side dishes

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

French fries, potatoes, rice, pasta and vegetables or salad

Contorno di Röstli

With Röstli (typical Swiss dish)

CHF 6.—

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

Su riservazione min. 2 persone

On reservation minimum 2 people

Châteaubriand CHF 57.—
Salsa Béarnaise, legumi, patatine novelle o fritte

*Châteaubriand,
Sauce Béarnaise, legumes, potatoes or fries*

Prezzo per persona / Price per Person

Per i più piccoli

For the kids

Mikey, impanata di pollo con patatine fritte CHF 14.—

Breaded chicken with French fries

Bastoncini di pesce con patatine fritte CHF 13.—

Fish fingers with French fries

Chicken Nuggets con pasta CHF 13.—

Chicken Nuggets with pasta

Ham and Carnesecca from Mesolcina

“Pizòchen cun la mascarpa”
Green salad with tuna

CHF 36.—

Normal pasta with boiled potato,
smoked ricotta cheese, butter and fried onions.

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 é 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

Regional dishes

Antipasto - Appertizer

Salmone affumicato di Lostallo

CHF 25.—

Smoked salmon from Lostallo

Piatto principale – Main dish

Trancio di salmone con burro all'aneto

CHF 31.—

Salmon with dill butter



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".

"Swiss Alpine Fish AG raises salmon in Lostallo, a beautiful and uncontaminated corner of the Mesolcina, an Italian-speaking part of the Grisons. The salmon are reared in fresh spring water to the highest quality standards - without the use of chemicals or antibiotics. The fresh fish is processed directly on site and cold-smoked in the internal smokehouse according to the secret recipe of the Scottish Smoking Maker according to tradition".

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

Fondues (su riservazione min. 2 persone)

Fondues (The fondues are served by reservation. Minimum for 2 people)

Fondue al formaggio con pane e patate CHF 29.—

Cheese fondue with bread and potatoes

Raclette con patate, sottaceti, verdure grigliate CHF 30.—

Cheese raclette, with potatoes, pickles and grilled vegetables

Fondue Bourguignonne con manzo, 6 salse fatte in casa, sottaceti, mostarda di frutta, patate fritte e riso alle verdure CHF 47.—

Fondue Bourguignonne with beef, 6 homemade sauces, pickles, mustard fruits, French fries and rice with vegetables

Fondue Chinoise con carne di manzo e di maiale, 6 salse fatte in casa, sottaceti, frutta esotica, patate fritte e riso ai legumi CHF 43.—

Fondue Chinoise with beef and pork meat, 6 homemade sauces, pickles, fruit, French fries exotic fruits and rice with vegetables

Le fondues vengono servite su riservazione. Minimo per 2 persone

The fondues are served by reservation. Minimum for 2 people

Carta pomeridiana – Piatti freddi – Panini imbottiti - Toast*Afternoon card – cold dishes – sandwiches - Toasts*

| | | |
|---|-----|------|
| Piatto grigionese porzione <i>Ham, Carnesecca from Grisons</i> | CHF | 25.— |
| Carnesecca della Mesolcina <i>Carnesecca from Mesolcina</i> | CHF | 26.— |
| Prosciutto crudo della Mesolcina <i>Ham from Mesolcina</i> | CHF | 25.— |
| Insalata di Salsiccia <i>Sausage salad</i> | CHF | 17.— |
| Insalata con formaggio Tomme tiepido <i>Mixed salad with Tomme cheese</i> | CHF | 17.— |
| Insalata mista <i>Mixed salad</i> | CHF | 14.— |
| Porzione di formaggi misti <i>Different cheese types</i> | CHF | 16.— |
| Panini imbottiti con prosciutto crudo o carne-secca <i>Sandwich with ham or carnesecca</i> | CHF | 9.— |
| Panini imbottiti con salame, o prosciutto cotto o formaggio <i>Sandwich with salami, or cooked ham, or cheese</i> | CHF | 8.— |
| Toast al prosciutto e formaggio <i>Toast with ham and cheese</i> | CHF | 7.— |

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

Grazie per aver scelto il nostro ristorante

Thank you for choosing our restaurant

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

For our proposals we try to favour firms that produce or they raise in respectful way of the environment and the animals

I nostri prodotti provengono da :

Our products come from:

| | |
|--|--------------|
| Carne di manzo - Beef H - NH | CH – U - AUS |
| Carne di vitello – Veal | CH - NL - DE |
| Carne di maiale – Prok | CH |
| Agnello – Lamb H -NH | AUS |
| Selvaggina – Game | CH– DE |
| Polame - Chicken | CH - H |
| | |
| Legumi/verdure frutta – Fruits and vegetables | CH – IT – E |
| | |
| Latte – latticini - Milk | CH – IT |
| Formaggio, Uova – Cheese - Eggs | CH – IT - DE |
| | |
| Gelati – Ice cream | CH |
| Pane – Panini - Bread | 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 - Our suppliers are:

Prodotti Regionali – Regional Products:

Alpe Pian Dos San Bernardino, Alpe Portella San Bernardino, Dulcis in Fundo, Macelleria Bernasconi Fumagalli Grono, Macelleria Alpina Mesocco, Panetteria Gianfranco Cuoco Lostallo, Denner Satellite San Bernardino, Sennerei Splügen

Altri fornitori – Others:

Traitafina Fleischwaren Lenzburg, Augusto Resinelli Bellinzona, Howeg Schweiz, Ovodoro Losone, Frutta Banfi Bellinzona, Gruenenfelder Quartino, Römershausbäckerei Benken, Tipesca Taverne, Nestle Frisco Findus S. Antonino

I nostri prezzi sono compresi di 7.7% IVA

In unseren Preisen ist 7.7% Mehrwertsteuer inbegriffen

Allergie e intolleranze alimentari

Allergies and alimentary intolerances

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, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêtes à vous conseiller de la meilleure façon.

