

Speisen und Getränke im Winter 2021

PIZZERIA

GRAVAS

Herzlich willkommen – bein vegni

Auswärts Essen ist eine Frage des Vertrauens.

Wir servieren Ihnen Gerichte aus der Region, Italien und Thailand. Sie sind nach überlieferten Hausfrauen-Rezepten zubereitet und an heutige Verhältnisse angepasst. Ihr wichtigstes Merkmal ist die Einfachheit, die auf der Verwendung möglichst frischer, naturbelassener Zutaten und deren schonender und dementsprechend zeitaufwendiger Zubereitung beruht.

Gesundes, gut verträgliches Essen ist bei uns eine Gaumenfreude. Fertigprodukte haben keinen Platz in unserer Küche. Die meisten unserer Frischprodukte wie Eier, Käse und Fleisch stammen aus dem Tal. Über die Herkunft der Produkte, die Verarbeitung sowie Inhaltsstoffe und Allergene gibt Ihnen Frau Di Blasi gerne persönlich Auskunft.



en quetä – bien appetit

AUS DER SUPPENKÜCHE

<i>Konventionell</i>	Bündner Gerstensuppe	9.50
<i>Vegetarisch</i>	Tomatensuppe mit Basilikum	9.50
<i>Vegan</i>	Steinpilzcappuccino	9.50

VORSPEISEN UND SALATE

BUNTER BLATTSALAT mit verschiedenen Salatarten an Dressing nach Wahl	9.50
GEMISCHTER SAISONSALAT Blätter und Gemüse mit Kernen und Sprossen an Dressing nach Wahl	11.50
COCKTAIL CAPRESE Eine farbige Mischung von Tomätli und Mozzarella an Basilikum – Modenadressing	14.50

Modenadressing mit Aceto balsamico, Olivenöl extravergine, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter /Gewürze

Joghurtsauce mit Joghurt, Zitronensaft, Olivenöl extravergine, Himalayasalz und verschiedenen Pfeffersorten

Currydressing mit Mayonnaise, Curry und verschiedenen Gewürzen – ziemlich pikant

Frenchdressing mit frischem Ei, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Rapsöl, Weissweinessig und Gewürzen

Für zusätzliche leere Teller pro Gericht verrechnen wir bei Erwachsenen Fr. 3.00 pro Teller

Keine Seniorenrabatte bei Suppen und Vorspeisen

7.7% MwSt in allen Restaurant - Preisen inbegriffen. Euro zu Tageskursen (Quelle Sixx)

CAPUNS, TEIGWAREN, REIS

<i>Konventionell</i>	CAPUNS LUMNEZIANI mit Spätzliteig und Wurzelgemüse und Bündnerfleisch an Bouilloncrème	25.50
	LASAGNE CASALINGA mit Hackfleisch und überbacken auf die klassische Art	25.50
	PENNE PICANTE Teigwaren an einer pikanten Crèmesauce mit Kalbfleisch und Champignons	25.50
<i>Vegetarisch</i>	ÜBERBACKENE CAPUNS mit Spätzliteig und Wurzelgemüse gefüllt und mit Bergkäse überbacken	25.50
	LASAGNE DI VERDURA <i>(auch glutenfrei)</i> mit Gemüse und Steinpilzen gefüllt überbacken mit italienischem Käse	25.50
	CANNELLONI Mit Spinat und Ricotta gefüllt, mit einer Tomatencreme und Mozzarella überbacken	18.00
<i>Vegan</i>	LASAGNE CON FAGIOLINI mit Gemüse, Bohnen und Pilzen überbacken mit Nomuh-Käseersatz	25.50
	HIRSOTTO MIT STEINPILZEN Hirsegericht mit gebratenen Steinpilzen	19.50
	PENNE PICANTE Teigwaren an einer pikanten Crèmesauce mit Pouletersatz und Champignons	25.50

VOM GRILL

800	<i>Fleisch</i>	SCHWEINSSTEAK BIO aus der Mazlaria in Vrin. 250 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom mageren Nierstück.	30.00
802		KALBSSTEAK (CH) ca. 250 gr. Rohgewicht . Zartes, durchzogenes Fleisch, mariniert mit unserer Kräutermarinade.	44.00
810	<i>Geflügel</i>	POULET – BRUST (CH) ca. 180 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	28.00
	<i>Beilagen</i>	ZU ALLEN GRILL-GERICHTEN - warmes Bauernbrot - hausgemachte Kräuterbutter - 2erlei Dipp	0.00
806	<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites	6.00
808		- gemischter Salat als Fitnesssteller	7.00
807		- Tages - Gemüse	7.00

PIZZA

380 MARGHERITA mit Tomatensauce, Pizzakäse, Oregano (V)	13.50	13.50
381 NAPOLI mit Sardellen, Oregano, Kapern	16.50	14.50
382 CIPOLLINA mit Zwiebeln, Oliven (V)	16.50	14.50
383 QUATTRO STAGIONI mit Champignons, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Oregano	18.00	16.00
384 CAPRICCIOSA mit Sardellen, Kapern, Pilzen, Schinken, Oliven Oregano	18.50	16.50
385 CON PROSCIUTTO mit Hinterschinken, Oregano	16.50	14.50
386 CON FUNGHI mit Steinpilzen, Champignons, Knoblauch, Peterli (V)	17.00	15.00
387 DELLA CASA mit Sardellen, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Oregano	18.00	16.00
388 ALL'ARRABBIATA mit Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Kapern ,Oregano (V)	18.00	16.00
389 DEL MARE mit Sardellen, Meeresfrüchten, Oregano	19.50	17.50
390 TONNO mit Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch	18.00	16.00
377 FENICE mit Crevetten, Ruccola und Knoblauchöl	25.00	23.00
372 CRUDO AFFUMICATO mit gräuchtem Rohschinken + Ruccola	25.00	23.00
417 ATTLA mit frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz	25.00	23.00
395 FERRAGOSTO mit frischen Scheiben von Tomaten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano (V)	25.00	23.00
373 RICCA mit frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauchöl und frischen Kräutern (V)	25.00	23.00



PIZZA

394 HAWAII mit Hinterschinken, Ananas	16.50	14.50
393 PROSCIUTTO E FUNGHI mit Hinterschinken, Champignons, Oregano	17.50	15.50
396 GORGONZOLA mit Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	17.50	15.50
397 MONTANARA mit Speck, Blattspinat, Ei, Zwiebeln, Knoblauch	22.50	20.50
392 MANZO mit Steinpilzen, Rindfleisch, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch	26.00	24.00
379 DIAVOLO mit scharfer Salami und Peperoncini	17.50	15.50
376 CON SALAME mit Salami, Oregano	15.00	13.00
378 4 FORMAGGI mit 4 verschiedenen Käsesorten	20.50	18.50

GEDECKTE PIZZA

391 CALZONE CLASSICO mit Schinken, Champignons, Ei	23.00	21.00
416 CALZONE MARINO mit Crevetten, Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch	23.00	21.00
2391 CALZONE VEGI mit frischem Gemüse und Pilzen	23.00	21.00

*** Auf dem Holzbrett, vorgeschnitten mit Serviette serviert. Zum Apero oder als XL-Pizza für 1-2 P

** Auf dem Teller serviert, normale Grösse

* Auf dem Teller serviert, kleine Pizza

(V) auch vegan möglich

Alle Pizzen ausser Calzone sind auch glutenfrei möglich
Take away – Preise sind gleich wie die von den kleinen Pizzen
Seniorenrabatt Fr. 3.–

APÉRO- UND WEINKARTE

WEINE	1 DL	5 DL	7,5 DL
Fendant	4.20	21.00	
Maienfelder rot oder weiss	5.50	27.00	
Oeil de perdrix rosé	7.00	35.00	
Aigle les Murailles		37.00	51.00
Merlot bianco rovere	9.00	50.00	58.00
S. Saphorin			52.00
Arneis Langhe	7.00	35.00	47.00

SCHAUMWEIN

Spumante/Prosecco	8.00		56.00
Champagner	12.00		90.00

APERITIF MIT KLEINEN HÄPPCHEN SERVIERT

Weisswein (Fendant) gespritzt	9.50
Rosé mit Holunder gespritzt	9.50
Hugo	8.50
Apérol spritz (mit Prosecco)	8.50
Martini, Rossi, Campari, Cynar	8.00
Campari-Orange	9.00
Orangensaft	4.50
verschiedene Gemüsesäfte	4.50

ROTE WEINE

1 DL 50 CL 75 CL



Parco Grande Castel del Monte

6.00 30.00 39.00

Rebsorten: Montepulciano, Uva die Troja, Anglianico
Ein ausgezeichnete Hauswein der zu allen Speisen passt



Sforzato DOCG San Siro

50.00 60.00

Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität, den Sforzato Valtellina DOCG Marcel Zanolari' ausgelesen und auf Gittern oder Strohmatten im Dachgeschoss (oder Scheune) ausgedörft, bis ca. 120° Oechslewerte erreicht sind. Dieser edle Wein, der ca. 15° Vol. aufweist wird nach einer langen Mazerationszeit, mehrere Jahre in Eichfässern ausgereift



Pinot nero San Siro

8.00 40.00 55.00

Der ‚Pinot Nero IGP Marcel Zanolari‘ wird zeitweise am Stock gedörft und danach auf seiner wilden Hefe gekeltert. Nicht filtriert, reift dieser besondere Wein während 12 Monaten im Eichenholzfass. Die harmonische Reifung verleiht diesem Pinot Noir Eleganz und Finesse. Im Abgang überzeugt er durch seinen geschmeidigen Körper.



Cabernet Sauvignon San Siro

8.00 40.00 55.00

Dieser ‚Cabernet Sauvignon IGP Marcel Zanolari‘ ist würzig, kräftig, trocken und aromatisch. Er ist ein besonderer Begleiter für Trockenfleisch, allen Rotfleischgerichten, Gebrillt oder Gebraten und zu reifem Käse. Zeitweise am Stock gedörft und danach auf seiner wilden Hefe gekeltert. Nicht filtriert, während 12 Monaten reift dieser besondere Wein im Eichenholzfass. Diese harmonische Reifung verleiht diesem Cabernet Eleganz und Finesse. Im Abgang überzeugt er durch seinen geschmeidigen Körper.



Terra Blu Sensi riserva DOCG

65.00

Angenehmes Aroma roter Beeren, kräftig und samtig zugleich. Der Colli Senesi DOP Riserva Blu Terra d'Arcoiris passt hervorragend zu allen Speisen, besonders aber zu Pasta, Geflügel, Braten und nicht allzu kräftigem Käse. Dieser Wein, der ca. 30 km. südlich von Montepulciano in der Nähe von Chianciano Terme wächst, ergibt nach der sorgfältigen Kelterung, verlängerter Mazeration und einer Ausreifung in Barriques von mehr als einem Jahr, einen sehr gut strukturierten Wein, kräftig, korpulent und samtig zugleich. Typisch im Geschmack von Brombeeren, Waldfrüchten und Cacao zugleich.



Chianti Bio Sensi Campoluce DOCG

59.00

Wird in der Toskana aus der Sangiovese-Traube angebaut. Er weist eine rubinrote Farbe auf und präsentiert ein angenehmes fruchtiges Buktee. Der Campoluce hat eine gute samtige, samtige Struktur und ein ideales organoleptisches Gleichgewicht. Er passt ideal zu Schmorbraten, Wild und verschiedenen Vorstpeisen.



Sabbiato Bolgheri Sensi DOC

7.00 35.00 49.00

aus der Toscana wird aus Cabernet Sauvignon, der Merlot- und der Sangiovesetraube gekeltert. Seine Farbe ist glänzend rubin- /granatrot. Sein intensives Buktee erinnert an reife Früchte mit einer feinen Würze. Am Gaumen warm und harmonisch mit einem schönen Abgang und einem abgerundeten Finale.

ROTE WEINE

1 DL 50 CL 75 CL

Il Mandorlo DOC

7.50 37.00 49.00

Tiefes Rubin mit Granat-Reflexen; sehr einladende Nase mit Anklängen an Vanilleschoten und Korinthen; Weinbeeren, Lakritzen, Süssholz und saftige Johannisbeeren. Gut eingebaute Säure, mittleres Tannin, gute Struktur und sehr schöne Länge.

Vorzüglich zu dunklem Fleisch, Braten, Geflügel und Hartkäse

Monte velho aus Portugal

6.00 30.00 39.00

Rebsorten: Aragonez, Shiraz/Syrah, Touriga Nacional, Trincadeira

Barriqueausbau / Farbe: klares Rubinrot

Bukett:: Aromen reifer Beeren und feiner Eiche.

Geschmack:. Am Gaumen präsentiert er sich mit reifen Früchten, einer enormen Aromenfülle und einer sanften Tanninstruktur

Il Passo IGT

8.00 40.00 50.00

Rebsorten: Nerello Mascalese, Nero d'Avola

6 Mt. Barriques /Farbe: tiefes Purpurrot

Bukett:fruchtiges Aroma kombiniert mit balsamischen Noten und Vanille.

Geschmack: reichhaltig und rund, weiche Tannine, lang anhaltend und gut ausgewogen.

Passt zu: Teigwaren, rotem Fleisch und Käse

Primitivo di Manduria 2013

62.00

Rebsorten: Nerello Mascalese

Farbe: Dunkles Rubinrot

Bukett: Saubere und ausgeprägte Nase, Cassis, trockene Pflaumen und Weinbeeren.

Geschmack: Im Gaumen extrem samtig, vollmundig mit viel Alkohol, fein im Geschmack nach dunklen Beeren und Vanille, langer Abgang.

Passt zu: Rindfleisch, Pasta, Lamm und Geflügel



Malanser Blauburgunder Auslese

54.00

Dieser Wein aus frisch abgepressten Blauburgundertrauben ist fein und bouquetereich. Diese edle Rebe stammt aus dem Burgund und wird seit dem 17. Jahrhundert in der Bündner Herrschaft angebaut. Sie stellt heute die wichtigste Sorte dar. Dank der bevorzugten Lage ergibt der Blauburgunder einen vollen, kräftigen, fruchtigen und bouquetreichen Wein. Die Blauburgunder Auslese, mit dezenter Holznote, wird im Barrique ausgebaut.

Liebe Gäste, unsere Weine werden in 7,5 dl – Qualität gelagert und ausgeschenkt. Einige sehr spezielle Weine können nicht im Offenausschank serviert werden.

8 % MwSt ist im Preis inbegriffen.

Wir servieren keine Alkoholischen Getränke an Jugendliche unter 18 Jahren

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Offenausschank im Glas oder in der Karaffe	2 dl	3 dl	5 dl	1 lt
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	3.20	3.70	5.00	8.00
Rhazünser plus Peach, Lemon, Holunder	3.50	4.00	6.00	
Quellwasser/Hahnenwasser	2.00	3.00	5.00	5.00
Kindersirup	2.00	3.00	5.00	
Eistee	3.50	4.50	7.50	10.00

Flaschen – Service

Valser mit oder ohne Kohlensäure	4.50	5.00	8.00
Henniez, Citro, Fanta, Cola, Süssmost, Rivella	4.50		8.00
Coca Cola Normal, Zero, Light,	4.50		
Fanta, Sprite, Apfelschorle,	4.50		
Orangensaft, Grape-fruit,	4.50	5.00	
 Tomaten- oder Fruchtsaft Michel	4.50		
Schweppes Bitter lemon oder Tonic	4.50		
PrickelndesGazosa Mandarine, Heidelbeere	4.50		