



Cheu magl`ins buca....

Cheu beib`ins buca....

Cheu gaud`ins ils gusts dalla

buna spisa, l`odur dils

buns vins, mo oravon tut

gaud`ins il plascher e la cumpignia

dils amitgs e dils patruns dalla

casa...

Bien appetit a tuts....

Qui non si mangia....

Qui non si beve....

Qui si gustano i sapori della

buona tavola, i profumi del

buon vino, ma prima di tutto

si gusta la gioia ed il calore

degli amici e del padrone di

casa...

Buon appetito a tutti...

Melanie e Giuseppe

Natürliche Süsstränke (ohne Farb- und Konservierungsstoffe)

Cola – Kolanüsse aus Kenema (Presidio Slow Food)	3.3 dl	5
Cedrata – Zitronensaft und Cedrat aus Kalabrien	3.3 dl	5
Ginger – Bitter- und Süssorangenschalen (kein Ingwer)	3.3 dl	5
Mela zen – Apfel und Ingwer	3.3 dl	5

Unsere Säfte (aus erntefrischen Trauben ohne Konservierungsstoffe)

Kerner – weisser Traubensaft, elegant frisch	3dl	5
Regent – roter Traubensaft, kräftig frisch	3dl	5
Als Saftschorle	3dl/ 5dl	4.5/6

Weitere Getränke

Passugger	3 dl/ 5 dl	4/5.5
Allegra	3.5 dl	4
Hahnenwasser	1 l	3
Möhl Saft trüb	5 dl	5.5
Möhl Saft trüb ohne Alkohol	5 dl	5.5

Für den kleinen Hunger

Duo Plättli –Bergkäse und Oliven, serviert mit Brot und geröstetem, sardischem Hirtenbrot GLUTENFREI MÖGLICH	12 +2
Trio Plättli – Andutgel aus der Region, Bergkäse und ein Schälchen Oliven, serviert mit geröstetem, sardischem Hirtenbrot und frischem Brot GLUTENFREI MÖGLICH	16 + 2
Buschetta Tomaten – frische, gewürzte Tomatenwürfel auf angeröstetem Brot GLUTENFREI MÖGLICH, LAKTOSENFREI	9 + 2
Salatteller – Eisbergsalat mit Tomaten, Oliven, Peperonistreifen und Feta GLUTENFREI MÖGLICH	16

Frische Flammkuchen

Klassisch – mit Speck und Zwiebeln	18
Spezial – mit Fetakäse, Speck und Peperoni im Haus mariniert (ohne Zwiebeln)	21
Süss – mit frischen Apfelschnitzen, Zimt und Zucker	20

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hausgemachte Burger Mo.-Fr. ab 17.30 Uhr

Cheesburger - vom CH-Rind, mit hausgemachtem Brot, Lumbreinerkäse, Essiggurke und hausgemachter Sauce	
Mit Pommes	20
Mit Süsskartoffelpommes	21
Val Lumnezia-Burger – vom CH-Rind, mit hausgemachtem Brot, Bündner Andutgelstreifen, Lumbreinerkäse, Spiegelei, Salat und Alpenkräutersauce	
Mit Pommes	26
Mit Süsskartoffelpommes	27
Amogusto-Burger bleu – vom CH-Rind, mit hausgemachtem Brot, gefüllt mit Bergkäse mit mariniertem Kabissalat und Spezielsauce	
Mit Pommes	24
Mit Süsskartoffelpommes	25
Alle Burger sind auch Glutenfrei möglich	+3

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Süsse Verführungen, hausgemacht

Schokoladig – ein Stück warme Schokoladentorte mit Vanilleeis
GLUTENFREI 12

Fruchtig – hausgemachte Panna Cotta mit Früchtemark
GLUTENFREI 9

Täglich wechselnde, frische Kuchenvariationen in der Vitrine

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Zum Anstossen

Prosecco Fiore DOC
1dl 8.5

Malvasia DOC (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

Junger frischer Rotwein, süsslich und prickelnd, sehr aromatisch mit einem Hauch von Honig und Kräutern.

1dl 6.5

Unsere Weissweine

Gabriel- Muskat (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

Junger aromatischer, süsslicher Wein, intensiver fruchtiger Duft, leicht süsslich und mit langem Abgang.

1dl 7

Chardonnay (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

In der Nase typisch fruchtig mit Zitrusaromen. Im Gaumen frisch mit Nuancen von grünen Äpfeln und Nüssen.

1dl 7

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Riesling Spätlese trocken Prädikatswein 2016 (Weingut Lutz, Pfalz)

Sehr reife aber erfrischende Nase. Viel Zitrus/Limette und etwas Aprikose. Sehr gut eingebundene Säure, feine Struktur, feinwürzig und mit mineralischem Abgang.

1dl

7.5

Sauvignon Blanc trocken Löss 2018 (BIO- Weingut Sauer, Pfalz)

In der Nase sehr typisch mit exotischer Frucht von Ananas und Maracuja. Dazu süssliche Holunderblüten, pikanter, weißer Pfeffer und ein Hauch von Muskat.

Scheurebe Kabinett Prädikatswein 2018 (Weingut Lutz, Pfalz)

Typischer, aber sehr zarter Duft nach Cassis, Pfirsich und Ananas. Auch im Mund dezent fruchtige Aromatik mit feiner Süsse im Nachklang.

Gewürztraminer Spätlese Prädikatswein 2016 (Weingut Lutz, Pfalz)

Süßliches Bouquet von reifer Honigmelone und Rosenwasser. Im Mund eine milde Säure mit einer feinen Würze und einer opulenten Restsüsse.

Ribolla Gialla IGT 2018 (Weingut Puiatti, Veneto)

Blumige Komponente in Verbindung mit Orange und Holunderblüte. Im Gaumen Aromen von reifen Äpfeln und Birnen.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Unsere Roséweine

Spätburgunder Blanc de Noir trocken Qualitätswein 2018 (Weingut Lutz, Pfalz)

Herrlich trockener Wein mit einer zart-rosigen Farbe duftet nach Quitte, Erdbeeren und grünem Apfel. Am Gaumen ein animierendes Spiel aus eleganter Frucht und optimal eingebundener Säure.

1dl

7

St. Laurent Rosé Qualitätswein 2018 (Weingut Lutz, Pfalz)

Feinherber Rosé, in der Nase sehr vielfältig und glänzt mit reifen hellroten Früchten. Auf der Zunge saftig und mit zarter Restsüsse

Unsere Rotweine

Albugnano DOC (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

Charaktervoller Wein, typisch für Nebbiolo. In der Nase intensiver fruchtiger Duft, mit Aromen nach getrockneten Blumen. Im Gaumen trocken mit feinen Tanninen, strukturiertem Körper und einem fruchtigem Abgang.

1dl

8

Freisa d'Asti DOC 2016 (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

Aromatischer Duft nach Himbeeren und feinen Rosen. Im Geschmack fruchtig mit ausgewogenen Tanninen.

1dl

6.5

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Bobal y Tempranillo 2017 (BIO-Weingut Palmera, Spanien)

Intensiver Duft von süßwürzigen, gedörrten Pflaumen und reifen Brombeeren.
Dazu ätherische Noten von Anis und Süßholz mit einem Hauch von Schokolade.

1dl 7.5

Vina Cabriel 2016 (BIO- Weingut Palmera, Spanien)

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Dunkle Schokolade, leichter Rauch und Vanillemark verbinden sich mit reifen
Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, die von Zimt abgerundet werden.

1dl 8.5

Barbeira d'asti (BIO- Weingut Antonella Natta, Piemont)

Fruchtiger Wein mit ausgewogenen Tanninen und einem
würzigen Charakter. Mit Aromen nach Pflaumen, Brombeeren und Kirschen

Vina Capricho 2016 (BIO- Weingut Palmera Spanien)

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Duft nach reifen, süssen Beerenfrüchte. Cassis, Brom-, und Heidelbeeren und eine
Mischung aus Schokolade, Vanille und Nelke. Dazu würzige Zimtnoten, etwas
Lakritz und ein Hauch von Minze. Ein unglaublich komplexer und tiefgründiger
Wein.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Unsere Biere

Calanda Spezi	4
Baladin Nora 6.8%	
Mit Kamutweizen und Ingwer, exotisch und gewürzt	6.5
Baladin Wayan 5.8%	
Mit fünf Pfeffer, Rosmarin und Thymian	6.5
Baladin Leön 8.5%	
Dunkles Bier mit Kaffee-, Kakao- und Kirscharomen	6.5
Baladin Nazionale 6.5% GLUTENFREI	
Mit Reismehl gefiltert, mit Zitrus- und Kamillearomen	7

Kaffee- und Milchspezialitäten

Espresso	4
Doppelter Espresso	5
Espresso Macchiato	4.5
Kaffee Crème	4
Milchkaffe/ Schale	4.5
Cappuccino	4.5

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Latte Macchiato	5
Heisse Schokolade	4
Heisse Ovomaltine	4
Teevariationen von Sirocco (siehe separate Karte)	4.5

Spirituosen und Liköre

Martini bianco	15%	4 cl	7
Martini rosso	15%	4 cl	7.5
Averna	29%	4 cl	8.5
San Simone	26%	4 cl	8.5
Grappa Barbera Paesanella	41%	2 cl	8
Grappa Negro di Nebbiolo invecchiata	40%	2 cl	9

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.