

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns in der SONNE und viele unvergessliche Momente in St. Moritz!

Das Hotel Restaurant Pizzeria SONNE wird in der dritten Generation von den Schwestern Maja Gardiol-Bonetti und Petra Franca Bonetti geführt. Der Betrieb beschäftigt 33 MitarbeiterInnen.

Die Grosseltern, Stefano und Maria Bonetti-Miotti, erwarben am 1. Oktober 1930 die Liegenschaft Sonne. Damals gehörten Mietstallungen, ein kleines Restaurant und wenige Zimmer dazu. Am 01. Mai 1931 eröffneten sie den Betrieb. Von 1944 - 1952 war auch eine Fuhrhalterei angegliedert. Immer wieder wurde etwas um- oder angebaut.

1960 - 1974 wurde das Dancing „La Baita“ betrieben. Dieses war mit seiner 3-Mann Kapelle und der Schilfrohrauskleidung im ganzen Tal bekannt.

1964 verfügte die SONNE über 14 Zimmer mit fliessendem Wasser und 3 Badezimmern, zur damaligen Zeit ein Luxus.

1970 entstand die CASA FRANCO. Auf dem jetzigen Parkplatz wurde ein amerikanisches Militärflugzeug vom Typ Boeing B 17G, eine so genannte „fliegende Festung“, ausgestellt.

1979 wurde unter der Leitung von Franco und Lisa Bonetti das Restaurant mit 200 Sitzplätzen zur ersten Pizzeria mit Holzofen im Engadin umgebaut und die Terrasse mit 60 Sitzplätzen erstellt. Die zusätzlichen 14 Zimmer mit eigenem Bad im Haupthaus brachten immer mehr Gäste ins Haus.

1990 wurde die CASA DEL SOLE mit 14 Einzel-, 10 Doppel-, 2 Familienzimmern, einem Seminarraum, einem Aufenthaltsraum mit Mineralienmuseum und einer Tiefgarage gebaut.

1995 wurden im Haupthaus 20 Doppelzimmer mit Dusche erstellt. Seitdem verfügte das Hotel SONNE in drei Häusern über 80 Zimmer mit Dusche oder Badewanne, WC, Fön, Radio-Wecker, Satelliten-TV, Telefon, Wi-Fi, Minibar, Tresor und Balkon. Wir vermieten einen hellen Seminarraum für bis zu 60 Personen, einen kleineren Sitzungsraum und bieten unseren Gästen einen gemütlichen Aufenthaltsraum, einen grossen Privat-Parkplatz und eine Tiefgarage an.

Im Hotel SONNE wurde 2002 die Küche auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Für unsere Hausgäste haben wir einen modernen, eleganten Aufenthaltsraum mit einer vielfältigen Sammlung von Mineralien, Fossilien und versteinerten Hölzern in der CASA DEL SOLE eingerichtet. Für uns vergrösserten wir das Büro und eine professionelle Waschküche und Lagerräume wurden angebaut.

Im Frühling 2006, zu unserem 75-jährigen Jubiläum, wurde das Restaurant renoviert. Das neue Prunkstück ist der Holz-Pizzaofen. Die Platte wird elektrisch angetrieben und dreht sich. Dadurch bäckt es noch schneller und dies bei gleichbleibender Qualität, da die Temperatur konstant ist und die Pizzas gleichmässig gebacken werden.












Im Frühling 2015 wurde im Haupthaus ein Lift installiert und die WCs des Restaurants erneuert, um den Gästen mehr Komfort zu bieten. Im Herbst 2017 haben wir den Seminarraum technisch auf den neusten Stand gebracht. Im Frühling 2018 wurde die CASA DEL SOLE neu und gemütlich eingerichtet.

Diesen Frühling haben wir die 14 im 1979 erstellten Zimmer über dem Restaurant abgerissen- es entstanden neu 20 Superior Doppelzimmer mit privater, verglaster, unbeheizter Loggia- total rauchfrei mit Blick auf Corviglia und Piz Nair, einem 180x200 Boxspringbett, begehrter Dusche, Dusch-WC, Fön, 43" TV mit 60 Sendern in 8 Sprachen, Radio, Telefon, Kaffeemaschine mit Teefunktion und Kaffee-/Teesortiment. Das Restaurant wurde neu gestaltet- hell, mit energiesparender Lüftung, Wärmerückgewinnung und neu können wir das Sonnenstübli und den Saal für Anlässe abtrennen. So können Sie ein privates Fest oder einen Firmenanlass ungestört bei uns feiern. Die Rezeption wurde auch heller und grosszügiger gestaltet. Der Umwelt zuliebe sind wir neu ans Fernwärmenetz der Gemeinde St. Moritz angeschlossen. Unsere Hotelgäste können bei uns neu auch e-bikes mieten.

Die vierte Generation wächst nun mit Anna Giulia, Gina Selina, Valentino Franchino, Noah Konstantin, Julia Katharina, Isabella Aurora und Allegra Natalia heran.

Im Sommer 2017 hat Anna Giulia mit der Hotelfachschule in Thun begonnen und es wäre schön, wenn sie als vierte Generation das Hotel Sonne weiterführen würde.

SALATE / *INSALATE* / SALADS








- * Gemischter Salat    CHF 9.50
Insalata mista
 Mixed Salad
- * Blattsalat    CHF 7.50
Insalata verde
 Leaf Salad
- * Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons CHF 13.00
Soncino con pancetta arrostita, uovo sodo e crostini di pane
 Lamb's lettuce with hardboiled egg, grilled bacon and croutons
- * Grosser Salatteller mit Melone    CHF 16.50
Insalata mista grande con melone
 Large mixed salad with melon
- * Caprese - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum   CHF 14.00
Insalata caprese - pomodoro, mozzarella, basilico fresco
 Caprese - tomato, mozzarella cheese, fresh basil
- * Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, schwarze Oliven, Feta   CHF 16.00
Insalata Greca con cetrioli, pomodori, peperoni, cipolla, olive nere e feta
 Greek salad with cucumbers, tomatoes, peppers, onion, black olives and feta
- * "Fitnessteller" Truthahnschnitzel grilliert oder Thunfischsalat mit gemischtem Salat und Melone CHF 24.00
"Piatto Fitness" scaloppina di tacchino alla griglia o nsalata di tonno con insalata mista e melone
 "Fitnessplate" grilled turkey escalope or tuna salad with mixed salad and melon 

HAUSGEMACHTE SUPPEN /


ZUPPE CASALINGHE / HOME MADE SOUPS

- * Tagessuppe CHF 6.50
Zuppa del giorno
 Soup of the day
- * Bündner Gerstensuppe CHF 9.50
Minestra d'orzo grigionese
 Grisons barley soup
- * Tomatencrème mit Rahm und frischem Basilikum   CHF 9.50
Crema al pomodoro con panna e basilico fresco
 Tomato cream with cream and fresh basil










KALTE SPEISEN / PIATTI FREDDI / COLD DISHES

- * Tartar Variation "Sonne" 150gr. CHF 24.00
 Rindstatar natur mit hausgemachter Senfglacé, Eigelb, Toast und Butter
Tartare di manzo al naturale con gelato alla senape fatto in casa, tuorlo d'uovo, toast e burro
 Beef tartare nature with homemade mustard ice cream, egg yolk, toast and butter
- * Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Sauce mit Salatbouquet, Toast und Butter CHF 24.00
 
Salmonе marinato in casa con salsa al miele e aneto, bouquet d'insalate toast e burro
 Home marinated salmon with honey-dill-sauce, salad bouquet, toast and butter
- * Bündnerteller mit Bergkäse CHF 29.00

Affettato misto grigionese con formaggio di montagna
 Local speciality cold cuts with mountain cheese
- * Bündnerfleisch, Portion CHF 27.50

Porzione di carne secca dei Grigioni
 Local speciality cold cuts
- * Bündner Salsiz CHF 11.00
 
Salsiccia grigionese
 Grisons dried sausage
- * Sandwich mit Salami oder gekochtem Vorderschinken oder Käse CHF 8.50

Panino con salame o prosciutto cotto o formaggio
 Sandwich with salami or ham or cheese
- * Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken CHF 9.00
Panino con carne secca dei Grigioni o prosciutto crudo
 Sandwich with dried Grisons meat or cured ham



















EIERSPEISEN / PIATTI CON UOVA / EGG DISHES

- * Omelette Maison CHF 15.50

 mit Käse, Vorderschinken und frischen Champignons
Omelette Maison con formaggio, prosciutto cotto e champignon freschi
 Omelette Maison with cheese, ham and mushrooms

RISOTTO / RISOTTO / RISOTTO

- Risotto mit Steinpilzen CHF 20.00
  
Risotto con funghi porcini
 Risotto with ceps
- Safranrisotto CHF 20.00
 
Risotto allo zafferano
 Saffron risotto
- Risotto mit Thai Curry, Gemüse, Kokos- und Sojamilch CHF 20.00
   
Risotto con curry Thailandese, verdure, latte di cocco e di soia
 Risotto with Thai curry, vegetables, coconut- and soymilk

PASTA / PASTA / PASTA

- * Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salbei oder Tomatensauce  CHF 17.50
Gnocchi di patate casalinghi al burro e salvia oppure con salsa al pomodoro
 Homemade gnocchi with butter and sage or with tomato sauce
- Hausgemachte Safrangnocchi mit Speck, Steinpilzen und Rahmsauce   CHF 20.50
Gnocchi di zafferano casalinghi con pancetta, funghi porcini e salsa alla panna
 Homemade saffron gnocchi with bacon, ceps and cream sauce
- Bündner Capuns an Rahmsauce mit Zwiebelschwitze CHF 20.50
Capuns grigionesi alla panna con cipolle rosolate
 Grisons capuns (dough rolled in a chard leaf) with cream sauce and fried onions
- * Penne all'Arrabbiata    CHF 16.50
Penne all'arrabbiata
 Penne all'arrabbiata
- Maisspaghetti mit Kräutersauce und Baumüssen    CHF 18.50
Spaghetti di mais con salsa alle erbe e noci
 Corn spaghetti with herb sauce and walnuts
- * Spaghetti mit Tomatensauce oder Aglio, Olio e Peperoncino    CHF 16.50
Spaghetti al pomodoro oppure all'aglio, olio e peperoncino
 Spaghetti with tomato sauce or with garlic, oil and chili
- * Spaghetti Bolognese CHF 18.50
Spaghetti alla bolognese
 Spaghetti with meat sauce
- Pizzoccheri Valtellinesi Buchweizenmehl, Wirsing, Käse, Butter, Zwiebeln und Knoblauch CHF 22.00
Pizzoccheri alla Valtellinese con verza, formaggi burro fuso, cipolla e aglio   
 Pizzoccheri Valtellina Style with cabbage, cheese, melted butter, onion and garlic
- Spaghetti Mare e Monti Steinpilze, Krevetten, Tomaten und Rahmsauce  CHF 22.00
Spaghetti mare e monti funghi porcini, gamberetti, pomodoro e panna
 Spaghetti mare e monti ceps, shrimps, tomatoes and cream sauce
- Tagliatelle "Engiadina" Bündnerfleisch, Steinpilze, Rucola und Rahmsauce   CHF 23.50
Tagliatelle "Engiadina" carne secca dei grigioni, funghi porcini, rucola e panna
 Broad noodles "Engiadina" Grisons meat, ceps, rocket and cream sauce

BURGER

Beef Burger

Rindfleisch Hamburger im Sesambun, Barbecue Sauce, Salat, marinierte rote Zwiebeln,
Essiggurken und Tomatenscheiben CHF 19.00

Hamburger di manzo nel panino, salsa barbecue, insalata, cipolle rosse, cetrioli sott'aceto e fette di pomodoro

Beef burger in sesame bun, barbecue sauce, salad, red onions, gherkin and tomato slices

Chicken Burger

Gebratene Pouletbrust im Sesambun, Currysauce, Röstzwiebeln, Essiggurken und Tomatenscheiben CHF 19.00

Petto di pollo arrostito nel panino, salsa al curry, cipolle arrostite, cetrioli sott'aceto e fette di pomodoro


Roasted chicken breast in sesame bun, curry sauce, roasted onions, gherkin and tomato slices

Vegi Burger

Gegrilltes Gemüse im Sesambun, mit Oliventapenade, Tomatenscheiben und Essiggurken
und Jogurt Kräuter Sauce CHF 18.00

Hamburger di verdure alla grigia nel panino, salsa al curry, fette di pomodoro, cetrioli sott'aceto e salsa di yogurt alle erbe

Grilled vegetables burger in sesame bun, curry sauce, tomato slices, gherkin and yogurt herb sauce

*mit Gruyère Käse oder Feta/ **con formaggio gruviera o feta* / *with gruyère or feta cheese  + CHF 2.00

*mit gebratenem Speck / **con speck arrostito* / *with bacon + CHF 3.00

WRAPS-FAJITAS

Wrap mit Gemüse

Lauwarmer Wrap mit Peperoni, Gurke, Tomate, Mais, Salat, Koriander,
Frischkäse und Tartare Sauce CHF 16.00

Wrap/involtino tiepido con peperoni, cetriolo, pomodoro, mais, insalata, coriandolo, crema di formaggio e con salsa tartara

Lukewarm wrap with peppers, cucumber, tomato, baby corn, salad, coriander, cream cheese and tartare sauce

Fajita mit Poulet

Warmer Fajita gefüllt mit marinierten, gebratenen Pouletstücken, Peperoni, Zwiebeln, Guacamole,
Mozzarella, Crème Fraîche und Mexikanische Sauce CHF 18.00

Fajita farcita con pezzi di pollo marinati arrostiti, peperoni, cipolla, guacamole, mozzarella, crème fraiche e salsa messicana

Hot fajita stuffed with roasted chicken pieces, peppers, onions, guacamole, mozzarella, crème fraiche, mexican sauce

mit Pommes frites oder Salatbouquet als Beilage +CHF 5.00

con patatine fritte o un bouquet d'insalata come contorno


with French fries or bouquet of salad as side order

mit Country Cuts oder Sweet potatoes als Beilage +CHF 7.00


con patate rustiche o patatine dolci come contorno

with rustic potatoes or sweet potatoes as side order



KRUSTENTIERE / CROSTACEI / CRUSTACEAN

Riesen Blacktiger Crevetten vom Grill oder mit Kokos Curry Sauce  CHF 37.00
 Trockenreis und Cherrytomaten
Gamberoni alla griglia oppure con salsa al curry e cocco con riso e pomodorini ciliegia
 Giant Black Tiger shrimps grilled or on coconut-curry sauce, rice and cherry tomatoes

FLEISCH / CARNE / MEAT


Rindstagliata auf Rucolabett mit Parmesanspänen  CHF 40.00
 oder Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
 dazu Pommes frites und Grillgemüse
Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di parmigiano oppure
Entrecôte di manzo con burro alle erbe accompagnata da patatine fritte e verdura alla griglia
 Sliced beef on rocket salad, parmesan shavings or
 beef Entrecôte with herb butter, french fries and grilled vegetable


Rindsfilet "Diavolo"    CHF 46.50
 mit Pommes Allumettes und Grillgemüse
Filetto di manzo "Diavolo" con patate fiammifero e verdure alla griglia
 Filet "Diavolo" with thin french fries and grilled vegetables

Rindsrumpsteak mit Kräuterbutter oder mit grüner Pfeffersauce,   CHF 31.00
 Pommes frites und Gemüse
Bistecca di manzo con burro alle erbe oppure con salsa al pepe verde, patatine fritte e verdure
 Rumpsteak with herb butter or with green pepper sauce, french fries and vegetables

* Zigeunerspiess mit Speck und Pommes frites  CHF 33.00
Spiedino con pancetta e patate fritte
 Barbecue with bacon and french fries

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti  CHF 39.50
Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti
 Sliced veal „Zurich style“ with rösti

Wiener Schnitzel oder Paillard vom Kalb mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse  CHF 37.50
Scaloppina di vitello alla Viennese oppure paillard di vitello con burro alle erbe, patatine fritte e verdure
 Veal "Wiener Schnitzel" or veal paillard with herb butter, french fries and vegetables

Kalbs Cordon Bleu "Engadiner Art" gefüllt mit Veltliner Käse,  CHF 39.50
 Rucola und Bündnerfleisch, dazu Pommes Allumettes und Gemüse
Cordon Bleu di vitello all'Engadinese con formaggio Valtellina, carne secca dei Grigioni e rucola
con patate fiammifero e verdure
 Veal Cordon Bleu "Grisons Style" stuffed with Valteline cheese, dried grisons meat
 and rocket salad with french fries and vegetables

FLEISCH / CARNE / MEAT

- * Heuberger's Spezialbratwurst vom Kalb mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 21.50
Salsiccia speciale di vitello con salsa di cipolle accompagnata da rösti
 Veal sausage with onion sauce and rösti
- Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse CHF 30.50
Cordon Bleu di maiale con patate fritte e verdure
 Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables
- Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln CHF 26.00
Scaloppina di maiale alla panna con tagliatelle al burro
 Pork escalope with cream sauce and butter noodles

GEFLÜGEL / POLLO & TACCHINO / POULTRY

- * Truthahnschnitzel grilliert oder paniert mit Pommes frites und Gemüse CHF 23.50
Scaloppina di tacchino alla griglia oppure impanata, con patate fritte e verdure
 Turkey escalope grilled or breaded with french fries and vegetables
- Rotes Thai-Curry vom Poulet mit Trockenreis und Gemüse CHF 32.00
Thai-Curry rosso con pollo, riso e verdure
 Red Thai Curry with chicken, dried rice and vegetables

ZUSCHLAG FÜR BEILAGENÄNDERUNG / SUPPLEMENTO PER VARIAZIONI CONTORNO

SUPPLEMENT FOR CHANGING SIDE DISH

- Rösti / Safranrisotto / Steinpilzrisotto / Country Cuts/ Sweet Patatoes / Grilliertes Gemüse CHF 3.50
Rösti / Risotto allo zafferano / Risotto ai funghi porcini / Country Cuts / Sweet Patatoes / Verdure alla griglia
 Rösti / Saffron risotto / Ceps risotto / Country Cuts/ Sweet Patatoes / Grilled vegetables

Fleischdeklaration / Dichiarazione sulla carne / Meat declaration

Rinds-Entrecôte und Filet	Schweiz, Irland, Paraguay	Crevetten	China*, Vietnam*
Rindshuft*	Schweiz, Argentinien*, Uruguay	Wurstwaren	Schweiz, Italien
Schwein	Schweiz	Wild/Lamm*	Neuseeland*, Österreich
Poulet*	Schweiz, Polen, Argentinien*	Lachs geräuchert	Norwegen
Pouletgeschneitztes*	China*, Brasilien*, Polen	Kalb	Schweiz
Truthahn	Schweiz, Ungarn, Polen	Sardellen	Spanien
Thunfisch	Thailand		

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

**Possono non essere stati trattati con un'alimentazione a base di ormoni ma di antibiotici.*


*They may not have been treated with a diet based on hormones but with antibiotics.

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Vi informiamo volentieri in caso di allergie sui diversi ingredienti dei nostri menu.

We are happy to give you information about possible allergens in each dish





VEGETARISCH / VEGETARIANO / VEGETARIAN

* Rösti und 2 Spiegeleier mit Käse gratiniert  	CHF 21.50
<i>Rösti e 2 uova al tegamino, con formaggio gratinato</i>	
Rösti and 2 sunny-side up eggs gratinated with cheese	
Gemüseteller gekocht oder Gemüseteller grilliert   	CHF 20.50
<i>Piatto di verdure miste bollite oppure piatto di verdure miste alla griglia</i>	
Plate of cooked vegetables or plate of grilled vegetables	
Paniertes Sellerieschnitzel mit Reis und Gemüse   	CHF 20.50
<i>Scaloppina di sedano impanata con riso e verdura</i>	
Breaded celery escalope with rice and vegetables	
Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina  	CHF 26.50
<i>Hausmischung oder Moitié-Moitié</i>	
<i>Fonduta di formaggio della latteria di Pontresina miscela della casa oppure Moitié-Moitié</i>	
Cheese fondue from the cheese dairy of Pontresina: Home mixture or Moitié-Moitié	
Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina Trüffel-Champagner  	CHF 30.50
<i>Fonduta di formaggio della latteria di Pontresina con tartufo e champagne</i>	
Cheese fondue from the cheese dairy of Pontresina with truffles and champagne	

Zuschlag / *Supplemento* / supplement

Raclette Kartoffeln / <i>patate raclette</i> / raclette potatoes	CHF 3.00
Mixed Pickles/ <i>Sott'aceti misti</i> / Mixed Pickles	CHF 3.00
Cornichons oder Silberzwiebeln oder Maiskolbchen	CHF 2.50
<i>Cetriolini oppure cipolline oppure cornetti di mais</i>	
Pickles or onions or baby corn	

Alle Speisen mit	*	von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr durchgehend
<i>Tutti i piatti con</i>	*	<i>dalle ore 11.30 fino alle 22.30 con orario continuato</i>
All plates with	*	from 11.30 until 22.30 o'clock

				
Glutenfrei	Vegetarisch	Vegan	Spezialität des Hauses	Knoblauch
<i>Senza Glutine</i>	<i>Vegetariano</i>	<i>Vegano</i>	<i>Specialità della casa</i>	<i>Agljo</i>
Gluten-free	Vegetarian	Vegan	Speciality of the house	Garlic



Happy Monday / *Felice Lunedì* / Happy Monday

Damit die Woche gut beginnt / *Per iniziare bene la settimana* / To start the week well

Ab 17:00 offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco oder Orangensaft, wenn Sie bei uns essen.

A partire dalle ore 17.00 se cenate da noi vi offriamo un bicchiere di Prosecco oppure un succo d'arancia.

Starting at 17.00 if you have dinner with us we offer you a glass of Prosecco or an orange juice.

Dienstag Pastaplausch / *Martedì pasta a volontà* / Tuesday pasta party

Nudeln oder Penne oder Spaghetti à Discretion

dazu 4 ausgewählte Saucen:

CHF 24.00

Napoli, Arrabbiata, Bolo, Pesto, Mare e Monti, 4 Formaggi, Boscaiola, Aglio e Olio e Peperoncino

Tagliatelle o penne o spaghetti a volontà

CHF 24.00

Accompagnata da 4 salse a scelta:

Pomodoro, arrabbiata, bolognese, mare e monti, 4 formaggi, boscaiola, aglio olio e peperoncino

Noodles or Penne or Spaghetti party

CHF 24.00

Accompanied by 4 sauces of your choice:

Tomato, arrabbiata, bolognese, mare e monti, 4 cheeses, boscaiola, garlic oil and chilli



Mittwoch Fondueplausch / *Mercoledì fonduta a volontà* / Wednesday fondue party

Käsefondue à Discretion

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina auch für 1 Person

CHF 32.50

Fonduta di formaggio a volontà

CHF 32.50

Fonduta di formaggio dalla latteria di Pontresina anche per solo 1 persona

Cheese fondue party

CHF 32.50

Cheese fondue from the Pontresina cheese dairy even for only 1 person



Zuschlag / Supplemento / supplement

CHF 4.00

Trüffel-Champagne Käsefondue / con tartufo e champagne / Cheese fondue with truffles and champagne

Donnerstag: Verwöhn-Angebot / *Giovedì: offerta sfiziosa* / Thursday: pampering offer

Rindsfilet „Diavolo“

mit Pommes allumettes und Grillgemüse

CHF 46.50

Danach offerieren wir Ihnen unser hausgemachtes Tiramisù.

Filetto di manzo „Diavolo“

con patate fiammifero e verdure alla griglia

CHF 46.50

Poi vi offriamo il nostro tiramisù fatto in casa.

Beef filet "Diavolo"

with thin french fries and grilled vegetables

CHF 46.50

After that we offer you our homemade Tiramisù.



Pizza, Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen, en Gueta!

Pizza, cibo e bevande anche da portare via, buon appetito!

Pizza, food and drinks also to take away, enjoy your meal!

PIZZA / PIZZA / PIZZA

Sonntag Pizza durchgehend von 11.30 bis 22.30 und Mo - Sa 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.30

Domenica pizza con orario continuato dalle 11.30 alle 22.30

dal lunedì al sabato dalle 11.30 - 14.00 e dalle 17.00 - 22.30

Sunday Pizza from 11.30 am until 10.30 pm throughout
and Monday till Saturday from 11.30 - 14.00 and 17.00 - 22.30

ENGIADINA

Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Speck, Salsiz



CHF 19.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, olive, pancetta, salsiccia grigionese

Tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, olives, bacon, dried sausage

ALP STAZ

Tomatenpulpe, Mozzarella, Bergkäse, Parmaschinken, Baumnüsse



CHF 21.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio alpino, prosciutto crudo di Parma, noci

Tomato pulp, mozzarella, mountain cheese, Parma cured ham, walnuts

CARPACCIO

Tomatenpulpe, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Rucola, Granaspäne, Balsamicocrème



CHF 24.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, carne cruda, rucola, scaglie di grana e crema al balsamico

Tomato pulp, mozzarella, raw meat, rocket salad, grana shavings and balsamic cream

FORNARINA

Olivenöl, Salz, Rosmarin, Oregano

Olio d'oliva, sale, rosmarino, origano

Olive oil, salt, rosemary, oregano

CHF 11.50

MARINARA

Tomatenpulpe, Knoblauch

Polpa di pomodoro, aglio

Tomato pulp, garlic

CHF 12.50

MARGHERITA

Tomatenpulpe, Mozzarella, Oregano

Polpa di pomodoro, mozzarella, origano

Tomato pulp, mozzarella, oregano

CHF 13.50

VERDURE

Tomatenpulpe, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia

Tomato pulp, mozzarella, grilled vegetables

CHF 19.50

TRICOLORE

Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Granaspäne

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, scaglie di grana

Tomato pulp, mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, grana shavings

CHF 18.00

GORGONZOLA

Tomatenpulpe, Mozzarella, Gorgonzola

Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola

Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola

CHF 17.00

PIZZA / PIZZA / PIZZA

AMERICANA 	
Tomatenpulpe, Mozzarella, Pommes frites <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, patate fritte</i> Tomato pulp, mozzarella and French fries	CHF 17.50
QUATTRO FORMAGGI 	CHF 18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Edamer, Grana, Gorgonzola <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, edamer, grana, gorgonzola</i> Tomato pulp, mozzarella, edamer, grana, gorgonzola	
BOSCAIOLA 	CHF 20.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ceps, fresh champignons	
RASIGADIC 	CHF 17.00
Mozzarella, Grana, Zwiebeln, Oregano <i>Mozzarella, grana, cipolle, origano</i> Mozzarella, grana, onions, oregano	
RUSTICA	CHF 17.00
Mozzarella, Speck <i>Mozzarella, pancetta</i> Mozzarella, bacon	
NAPOLI	CHF 14.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, anchovies	
ROMANA	CHF 15.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, olives, capers, anchovies	
TONNO	CHF 18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i> Tomato pulp, mozzarella, tuna, onions	
SVEZIA	CHF 21.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Meerrettichcrème, geräucherter Lachs <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, capperi, crema di rafano, salmone affumicato</i> Tomato pulp, mozzarella, onions, capers, hors-radish cream cheese, smoked salmon	
WÜRSTEL	CHF 21.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Würstel, Pommes frites <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte</i> Tomato pulp, mozzarella, sausage, French fries	
VALENTINO	CHF 21.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Spinat, Mascarpone <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci, mascarpone</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, spinach, mascarpone	

PIZZA / PIZZA / PIZZA

GINA 	CHF	21.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Mascarpone, Cherry Tomaten, Rucola <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, pomodorini ciliegia, rucola</i> Tomato pulp, mozzarella, mascarpone, cherry tomatoes, rocket salad		
FRUTTI DI MARE	CHF	20.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Meeresfrüchte <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i> Tomato pulp, mozzarella, seafood		
PAGURO	CHF	24.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Riesencrevetten, gegrillte Zucchini <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini grigliati</i> Tomato pulp, mozzarella, King prawns, grilled zucchini		
SCHIACCIATA	CHF	20.50
Nach dem Backen gefaltete, knusprige Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken <i>Pizza piegata in due, dopo la cottura, con pomodoro fresco, mozzarella e prosciutto crudo di Parma</i> Crispy, folded pizza with fresh tomatoes, mozzarella and Parma cured ham		
QUATTRO STAGIONI	CHF	18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni, Artischockenherzen, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, cuori di carciofi, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, peppers, artichoke heart, fresh champignons		
CAPRICCIOSA	CHF	17.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Artischockenherzen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, cuori di carciofi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, artichoke heart		
DEL PIZZAIOLO	CHF	19.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Vorderschinken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, uovo, prosciutto cotto, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, onions, egg, ham, fresh champignons		
SALAME	CHF	15.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Salami <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, salame</i> Tomato pulp, mozzarella, salami		
INFERNO 	CHF	17.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, scharfe Salami, scharfes Olivenöl <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio d'oliva piccante</i> Tomato pulp, mozzarella, spicy salami, spicy olive oil		
CALZONE "SONNE"	CHF	18.00
Pizzatasche mit Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, prosciutto cotto</i> Folded-over pizza with tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, ham		
CALZONE "SONNE FARCITO"	CHF	21.00
Pizzatasche mit Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken, Artischockenherzen, Ei <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, prosciutto cotto, cuori di carciofi e uovo</i> Folded-over pizza with tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, ham, artichoke heart and egg		

PIZZA / PIZZA / PIZZA

PROSCIUTTO Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> Tomato pulp, mozzarella, ham	CHF 15.50
PROSCIUTTO FUNGHI Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, fresh champignons	CHF 17.00
TROPICAL Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, pineapple, curry	CHF 18.00
PROSCIUTTO CRUDO Tomatenpulpe, Mozzarella, Parmaschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma</i> Tomato pulp, mozzarella, Parma cured ham	CHF 19.00
BUFALA Tomatenpulpe, Büffelmozzarella, Parmaschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma</i> Tomato pulp, buffalo mozzarella and Parma cured ham	CHF 23.50
VALTELLINA Tomatenpulpe, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Granaspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di grana</i> Tomato pulp, mozzarella, bresaola, ceps, rocket salad, parmesan shavings	CHF 22.50
FIorentina Tomatenpulpe, Mozzarella, Spinat, Ei, Rohschinken, Parmesanspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano</i> Tomato pulp, mozzarella, spinach, egg, cured ham, sliced grana	CHF 23.50
OCCHIO DI BUE Tomatenpulpe, Mozzarella, Speck, Ei <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo</i> Tomato pulp, mozzarella, bacon, egg	CHF 18.00
AIDA Tomatenpulpe, Mozzarella, Tiroler Speck, Zwiebeln, geschmorter roter Radicchio <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, speck Tirolese, cipolla, radicchio rosso brasato</i> Tomato pulp, mozzarella, Tyrolean bacon, onion, braised red radicchio	CHF 23.00
CHICKEN Tomatenpulpe, Mozzarella, gebratene Pouletstücke mit Curry mariniert <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, pezzi di pollo arrostito e marinato al curry</i> Tomato pulp, mozzarella, chicken on curry marinated	CHF 22.00

Gerne bereiten wir Ihre Pizza mit veganem Pizzaschmelz zu (100% rein pflanzlich)
A richiesta prepariamo la Vostra pizza con fondente vegano (100% vegetale)
We are happy to prepare your pizza with vegan pizza melting (100% vegetable)



Pizza nach Ihrem Wunsch (mit Zuschlag). Guten Appetit!
Variazioni su richiesta (con supplemento). Buon Appetito!
Pizza as desired (with surcharged). Enjoy your meal!

Mineralien – Fossilien – versteinerte Hölzer

In der Casa Del Sole stellen wir eine internationale Mineraliensammlung aus, wobei eine spezielle Vitrine die einheimischen Mineralien vorstellt. Bis anhin waren die Schmucksteine des Engadins sowie des Bergells nur wenigen Kennern ein Begriff. In der Sammlung werden alle schönen hier vorkommenden Mineralien vorgestellt. Ein separater Raum ist den Fossilien und versteinerten Hölzern vorbehalten.

Eine ausführliche Dokumentation informiert den Besucher über die Art und den Fundort der Mineralien. Anhand von Landkarten können Sie sich auch über die Lage der Fundstellen und deren Aufstiegsrouten der ausgestellten einheimischen Exponate orientieren.

Auf Wunsch vieler Gäste nach einem einmaligen und besonderen Mitbringsel zeigen und verkaufen wir eine vielfältige Auswahl der gesuchtesten einheimischen Mineralien in Form von Kristallen und Schmucksteine in geschliffenem Zustand. Eigens kreierte Halsketten, Ohrringe und Broschen aus einheimischen Mineralien und Gesteinen erinnern auch zuhause an unvergessliche Momente im Engadin.

Unsere Ausstellung ist auch für externe Besucher ganzjährig täglich von 8.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 18.00 geöffnet.



Museo mineralogico

Minerali, fossili e legni fossilizzati.

Presso la Casa del Sole***, disponiamo di un'esposizione internazionale di minerali. Una parte di essa è interamente dedicata ai minerali dell'Engadina. In un locale adiacente vi si trovano i fossili e le pietre.

Obbiettivo principale di questa raccolta è ampliare la conoscenza dei minerali e dei fossili engadinesi e della zona della Bregaglia, piccole pietre gioiello di cui solo pochi appassionati sono a conoscenza.

Una documentazione dettagliata ed una biblioteca ben attrezzata, possono chiarire al visitatore sulla provenienza ed il luogo di ritrovamento del fossile, minerale o pietra.

Vi è inoltre la possibilità di acquistare direttamente collane, orecchini o minerali fabbricati artigianalmente con minerali engadinesi.

La mostra rimane aperta anche per visitatori esterni tutti i giorni e durante tutto l'anno, dalle ore 8.00 fino alle 12.00 e dalle ore 14.00 fino alle ore 18.00