

*Speisen und Getränke  
im Winter 19/20*

RESTAURANT  
PIZZERIA

GRAVAS

*Herzlich willkommen*

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 ruht.

Gesundes, gut verträgliches Essen ist bei uns eine Gaumenfreude.

Fertigprodukte haben keinen Platz in unserer Küche.

Das Bio - Fleisch ist aus artgerechter Haltung, und grundsätzlich aus der Schweiz, pflanzliche Lebensmittel sind unseres Wissens nicht genmanipuliert und aus fairem Handel.

*...en quietà*

## AUS DER SUPPENKÜCHE

<i>Konventionell</i>	Bündner Gerstensuppe	9.50
	Ungarische Gulaschsuppe	14.50
	Tom Kah Gai	13.50
<i>Vegetarisch</i>	Tomatensuppe mit Basilikum	9.50
	Kürbis-Ingwercreme	9.50
<i>Vegan</i>	Steinpilzcappuccino	9.50
	Erbslisuppe mit frischer Minze	9.50

## VORSPEISEN UND SALATE

<i>Mit Fleisch</i>	Antipasti mit verschiedenen Kleinigkeiten aus Ligurien	25.00
<i>Fisch, Gemüse</i>	und Sizilien (1 – 2 Personen)	
<i>Vom Rind</i>	Carpaccio vom Vrinbeef Filet, aus Mutterkuhhaltung	23.50
	mit Ruccola und Parmesanflocken	
<i>Fr, Sa, So,</i>	Cozze mare e monti mit Gemüsebrunoise	19.50
	an Limetten – Knoblauchjus (1-2 Personen)	
<i>Pizza</i>	XXL – Pizza geschnitten auf dem Brett serviert	+8.00
	(1 – 8 Personen)	

BUNTES SALATBUFFET – KLEINE SCHALE 9.50  
BUNTES SALATBUFFET –GROSSER TELLER 11.50

(in Selbstbedienung 17.00-21.00)

VALERIANA 14.50

Nüsslisalat mit gekochtem Bio-Ei vom Lugnez an Modenadressing

COCKTAIL CAPRESE 13.50

Eine farbige Mischung von Tomätli und Mozzarella an Basilikum –  
Modenadressing

**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 Schweinsfiletstreifen und Champignons	20.50
<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>	CAPUNS MIT TOFU mit Tofu und Wurzelgemüse gefüllt an Soja-Reiscreme	25.50
	LASAGNE CON FAGIOLINI mit Gemüse, Bohnen und Pilzen überbacken mit Nomuh-Käseersatz	25.50
	HIRSOTTO MIT STEINPILZEN Hirsegericht mit gebratenen Steinpilzen	19.50
	SPAGHETTI <i>(auch Glutenfrei)</i> bolognese, napolitano, carbonara, verdura, pesto	16.50

# VOM GRILL

<i>Fleisch</i>	SCHWEINSSTEAK BIO aus der Mazlaria in Vrin. 250 gr. mild mariniertes, langsam auf dem Grill rosa gebratenes Fleisch vom mageren Nierstück.	32.00
	KALBSKOTELETTE (CH) ca. 300 gr. Rohgewicht . Zartes, durchzogenes Fleisch, mariniert mit unserer Kräutermarinade.	44.00
<i>Geflügel</i>	POULET – BRUST (F) ca. 180 gr. Rohgewicht . Mariniert in Olivenöl und mediterranen Gewürzen und grilliert.	28.00
<i>Vegetarisch vegan</i>	GRIGLIATA DI VERDURE gemischtes mediterranes Gemüse, mariniert mit Knoblauch und Kräutern.	28.00
<i>Beilagen</i>	ZU ALLEN GRILL-GERICHTEN - warmes Bauernbrot - hausgemachte Kräuterbutter - 2erlei Dipp	0.00
<i>Zusätzlich</i>	- Portion Pommes frites - gemischter Salat als Fitnesssteller - Gemüse - Reis	6.00 7.00 7.00 6.00

# HEUTE AKTUELL

# PIZZA

<b>MARGHERITA</b> mit Tomatensauce, Pizzakäse, Oregano (V)	15.50	14.50
<b>NAPOLI</b> mit Sardellen, Oregano, Kapern	16.50	14.50
<b>CIPOLLINA</b> mit Zwiebeln, Oliven (V)	16.50	14.50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> mit Champignons, Artischocken, Hinterschinken, Oliven, Oregano	18.00	16.00
<b>CAPRICCIOSA</b> mit Sardellen, Kapern, Pilzen, Schinken, Oliven Oregano	18.50	16.50
<b>CON PROSCIUTTO</b> mit Hinterschinken, Oregano	16.50	14.50
<b>CON FUNGHI</b> mit Steinpilzen, Champignons, Knoblauch, Peterli (V)	17.00	15.00
<b>DELLA CASA</b> mit Sardellen, Knoblauch, Peperoni, Kapern, Oregano	18.00	16.00
<b>ALL'ARRABBIATA</b> mit Peperoni, Peperoncini, Knoblauch, Kapern ,Oregano (V)	18.00	16.00
<b>DEL MARE</b> mit Sardellen, Meeresfrüchten, Oregano	19.50	17.50
<b>TONNO</b> mit Thunfisch, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Knoblauch	18.00	16.00
<b>FENICE</b> mit Crevetten, Ruccola und Knoblauchöl	25.00	23.00
<b>CRUDO AFFUMICATO</b> mit gräuchtem Rohschinken + Ruccola	25.00	23.00
<b>ATTLA</b> mit frische Saisongemüse, Tomätli, Knoblauch und Pizzakäseersatz	25.00	23.00
<b>FERRAGOSTO</b> mit frischen Scheiben von Tomaten, Peperoni, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Oregano (V)	25.00	23.00
<b>RICCA</b> mit frischem gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauchöl und frischen Kräutern (V)	25.00	23.00



# PIZZA

<b>HAWAII</b> mit Hinterschinken, Ananas	16.50	14.50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> mit Hinterschinken, Champignons, Oregano	17.50	15.50
<b>GORGONZOLA</b> mit Gorgonzola, Spinat, Knoblauch	17.50	15.50
<b>MONTANARA</b> mit Speck, Blattspinat, Ei, Zwiebeln, Knoblauch	22.50	20.50
<b>MANZO</b> mit Steinpilzen, Rindfleisch, Peterli, Zwiebeln, Knoblauch	26.00	24.00
<b>DIABOLO</b> mit scharfer Salami und Peperoncini	17.50	15.50
<b>CON SALAME</b> mit Salami, Oregano	15.00	13.00
<b>4 FORMAGGI</b> mit 4 verschiedenen Käsesorten	20.50	18.50

## GEDECKTE PIZZA

<b>CALZONE CLASSICO</b> mit Schinken, Champignons, Ei	23.00	21.00
<b>CALZONE MARINO</b> mit Crevetten, Meeresfrüchten, Petersilie, Knoblauch	23.00	21.00
<b>CALZONE VEGI</b> 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 angebaut.



*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		