

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Hirschsalsiz Salametto di cervo – dried deer sausage	CHF 12.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan Carpaccio di manzo con rucola e grana – beef carpaccio with rucola and parmesan	CHF 21.50
Roast-Beef Carpaccio auf Trüffel-Steinpilzcrème Carpaccio di roastbeef su crema di porcini tartufata – roastbeef carpaccio with boletus cream	CHF 26.50
Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum Öl Pomodori e mozzarella di bufala con olio di basilico – tomatos and buffalo mozzarella with basil oil	CHF 18.50
Melone mit Parmaschinken Prosciutto di Parma e melone – melon with Parma ham	CHF 16.50
Bündner Teller Affettato misto grigionese – mixed cold platter Grison style	CHF 26.50
Hausgeräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich Salmone affumicato con panna al rafano – home smoked salmon with hors radish cream	CHF 20.50
Miesmuscheln mit Focaccia Pepata di cozze con focaccia – blue mussels with focaccia	CHF 24.50
Focaccia mit Riesencrevetten Focaccia con gamberoni – focaccia with prawns	CHF 32.50
kleiner Teller – piccolo piatto – small plate	CHF 21.50
Salat vom Büffet – buffet d'insalate - salad buffet	
kleiner Teller – piccolo piatto – small plate	CHF 10.50
grosser Teller – grande piatto – large plate	CHF 14.50

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Tomatencrèmesuppe Crema di pomodori – tomato cream soup	CHF 11.00
Kraftbrühe mit Europa Hühnerei Consommé con uovo Europa – clear soup with Europa egg	CHF 10.00
Bündner Gerstensuppe Zuppa d'orzo grigionese – barley soup Grison style	CHF 11.00
Gemüsesuppe Minestrone – vegetable soup	CHF 13.00

PASTA

Spaghetti Carbonara	CHF 16.50
Spaghetti Bolognese	CHF 16.50
Penne all'Arrabbiata	CHF 15.50
Gnocchi al Gorgonzola	CHF 15.50
Crespelle Panorama Pfannkuchen mit Ricotta und Speck und mit Raclettekäse überbacken Crespelle con ricotta e pancetta gratinata con formaggio da raclette Pancake with ricotta and bacon and au gratin with raclette cheese	CHF 18.50
Linguine Tomaten – Basilikum Linguine pomodoro e basilico – Linguine with tomato-basil	CHF 13.50
Linguine mit hausgeräuchertem Lachs und Sahnesauce Linguine con salmone affumicato e panna – Linguine with home smoked salmon and cream sauce	CHF 19.50
Tagliatelle mit Riesencrevetten und Zucchini-gemüse Tagliatelle con gamberi e zucchine – Tagliatelle with prawns and green squash	CHF 19.50

RÖSTI

Berner Rösti mit Speck und Zwiebeln con pancetta e cipolle – with bacon and onions	CHF 19.50
Vegi Rösti mit verschiedenem Gemüse con varietà di verdure – with various vegetables	CHF 19.50
Europa Rösti mit 2 Spiegeleiern con due uova al tegamino – with 2 fried eggs	CHF 24.50
Europa Rösti mit 5 Wachteleiern con 5 uova di quaglia al tegamino – with 5 fried quail eggs	CHF 24.50
Panorama Rösti mit heisser Williamsbirne, Rohschinken, überbacken mit Raclettekäse con pere Williamine calde, prosciutto crudo e gratinate con formaggio da raclette with hot Williamine peat, raw dried ham and au gratin with raclette cheese	CHF 24.50
Rösti mit hausgeräuchertem Lachs Con salmone affumicato – with home smoked salmon	CHF 25.50

Die Zubereitungszeit für die Rösti aus rohen Kartoffeln dauert mindestens 20 Minuten
Occorrono 20 minuti per la preparazione di rösti con patate crude
Preparation time for the rösti made with raw potatoes takes approximately 20 minutes

FLEISCH – CARNE – MEAT

Kalbpaillard CHF 34.50
Paillard di vitello – Veal paillard

Entrecôte CHF 36.50
Entrecôte di manzo – Sirloin steack

Rindsfilet CHF 41.00
Filetto di manzo – Fillet of beef

Rindstagliata mit Basilikumreduktion oder Bearnaisesauce CHF 39.00
Tagliata di manzo con riduzione al basilico o salsa bearnaise
Chunky slices of beef with basil reduction or sauce bearnaise

Kalbsschnitzel mit Steinrahmsauce oder Zitronensauce oder Weissweinsauce CHF 36.50
Piccata di vitello con salsa di porcini o salsa al limone o salsa al vino bianco
Veal escalope with boletus sauce or lemon sauce or white wine sauce

**Unsere Fleischgerichte servieren wir Ihnen mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Gemüse.
Le nostre carni possono essere servite con patatine fritte, patate in padella o verdura.
Our meat dishes are served with French Fries, roast potatoes or vegetables.**

Fitnesssteller (Pouletbruststreifen mit Salat) CHF 24.50
Insalata con striscioline di pollo – Salad sliced chicken breast

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti CHF 33.50
Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti
Chipped veal Zurich Style with rösti

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites CHF 35.50
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte
Breaded veal escalope Vienna style with French Fries

Rindsfilet "alpine" Art mit Rosmarinkartoffeln CHF 48.50
Filetto di manzo all'alpina con patate al rosmarino
Fillet of beef "alpine" style with rosemary potatoes

**Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch
Le nostre carni di qualità sono tutte di provenienza svizzera
Our meat is exclusively Swiss Quality meat**

FISCH – PESCI – FISH

Tagliata vom frischen Thunfisch auf einem Rucolabeet	CHF 29.00
Tagliata di tonno fresco su letto di rucola Chunky slices of fresh tuna bedded on rucola	
Goldbrassenfilet mit Thymian und Zitronensauce mit Spinat	CHF 34.00
Filetti di orata al timo e limone con spinaci Fillets of dorado with thyme and lemon sauce and spinaci	
Gebratener Seeteufel Livorner Art mit Salzkartoffeln	CHF 35.00
Coda di rospo alla livornese con patate lesse Butterfried angler fish livornese style with boiler potatoes	
Auf Vorbestellung – Su ordinazione – Advanced order:	
Steinbutt im Ofen gegart mit verschiedenen Gemüsen (min. 2 Personen)	CHF 45.00
Rombo al forno con verdure (per minimo 2 persone) Oven baked turbot with various vegetables (minimum 2 persons)	

DESSERT – DOLCI – DESSERTS

Karamelköpfl	CHF 8.50
Crema al caramello Custard pudding	
Tiramisù	CHF 9.50
Tiramisù Maison	CHF 10.50
Panna Cotta mit Schokoladensauce	CHF 8.50
Panna cotta con salsa di cioccolato Panna cotta with chocolate sauce	
Vanilleeis mit heissen Waldbeeren	CHF 9.50
Gelato di vaniglia con frutti di bosco caldi Vanilla ice cream with hot wild berries	
Frische Ananas mit Maraschino	CHF 11.50
Ananas fresco con Maraschino Fresh pineapple with Maraschino	
Crêpes mit flambierter Banane und Schokoladensauce	CHF 10.50
Crêpes con banane flambate e salsa di cioccolato Pancakes with flamed bananas and chocolate sauce	
Café Panorama (Espresso, Vanilleeis, Baileys, Schlagrahm)	CHF 11.50
Banana Split	CHF 10.50
Coupe Danemark	CHF 9.50
Wonder Bibi	CHF 6.50
Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Mokka, Zitrone, Apfel, Pistazien, Rosa Grapefruit, Erdbeer, Birne, Caramel	

PIZZA

Margherita , Tomaten, Mozzarella, Oregano	CHF 13.50
Napoli , Tomaten, Mozzarella, Sardellen	CHF 14.50
Vienna , Tomaten, Mozzarella, Wienerli	CHF 14.50
Romana , Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	CHF 14.50
Prosciutto , Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	CHF 14.50
Salame , Tomaten, Mozzarella, Salami	CHF 14.50
Diavola , Tomaten, Mozzarella, pikante Salami	CHF 16.50
Capricciosa , Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken	CHF 17.50
Prosciutto Funghi , Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	CHF 17.50
Rasigadic , Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Zwiebeln, Oregano	CHF 17.50
Gorgonzola , Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	CHF 17.50
Calzone , Pizzatasche mit Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken	CHF 17.50
Occhio Di Bue , Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	CHF 17.50
Quattro Stagioni , Tomaten Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni Artischocken, Champignons	CHF 18.50
Tonno , Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	CHF 18.50
Tropical , Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry	CHF 18.50
Quattro Formaggi , Tomaten, Mozzarella, Alpkäse, Parmesan, Gorgonzola	CHF 18.50
Verdure , Tomaten, Mozzarella, verschiedene Gemüse	CHF 18.50
Engiadina , Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oliven, Speck, Salsiz	CHF 19.50
Del Pizzaiolo , Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Vorderschinken, Champignons	CHF 19.50
Prosciutto Crudo , Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons	CHF 20.50
Boscaiola , Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Champignons	CHF 20.50
Alp Staz , Tomaten, Mozzarella, Alpkäse, Rohschinken, Baumnüsse	CHF 22.50
Tricolore , Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum, Cherrytomaten	CHF 22.50
Panorama , Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola	CHF 23.00
Svezia , Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Meerrettich-Frischkäse, hausgeräucherter Lachs	CHF 23.50
Carpaccio , Tomaten, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Parmesan	CHF 25.50
Valtellina , Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Parmesan	CHF 27.50
Frutti di Mare , Tomaten, Mozzarella, Thunfischcarpaccio, Riesencrevetten	CHF 29.00
Kleine Pizza - Pizza piccola - Small pizza Preisreduktion – riduzione di prezzo – rebate	CHF 2.00

GETRÄNKE – BEVANDE – BEVERAGES

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola, Cola Light, Fanta, Apfel Schorley, Rivella (rot, grün, blau, Apfelsaft 3.30 dl	CHF	4.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 2.00 dl	CHF	4.80
San Pellegrino mit oder ohne Kohlensäure 5.00 dl	CHF	7.00
Valser Wasser, Alegra stilles Wasser 10.00 dl	CHF	9.50
Michel Tomaten oder Orangensaft 2.00 dl	CHF	5.50
Frisch gepresster Orangensaft 2.00 dl	CHF	6.50
Coca Cola, Sprite, Ice Tea, Valser Wasser im Offenausschank 3.00 dl	CHF	3.80
5.00 dl	CHF	5.50

APERITIFS

Bicicletta (Weisswein und Campari), 1.00 dl	CHF	6.00
Gespritzter Weisswein, süss oder sauer, 2.00 dl	CHF	6.00
Sanbitter (ohne Alkohol), 1.00 dl	CHF	7.00
Martini weiss, rot 15°, Campari 23°, Cynar 16°, 4.00 cl	CHF	8.00
Prosecco Andreola, 1.00 dl	CHF	8.00
Prosecco Andreola, 7.50 dl	CHF	45.00

CHAMPAGNER

Champagner Taittinger, 7.50 dl	CHF	120.00
--------------------------------	-----	--------

BIER

Calanda im Offenausschank	2.00 dl	CHF	3.80
	3.00 dl	CHF	4.30
	5.00 dl	CHF	6.00
Calanda Lager, 5.80 dl		CHF	5.20
Clausthaler Alkoholfrei, Erdinger Weissbier, Heineken, 3.30 dl		CHF	5.50
Erdinger Weissbier, 5.00 dl		CHF	7.50
Mohl vom Fass, 5.00 dl		CHF	7.00

WARME GETRÄNKE

Café crème, Espresso	CHF	4.20
Doppelter Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato	CHF	6.00
Michlcafé, Caotina, Ovomaline	CHF	4.50
Café Mélange	CHF	5.70
Café Corretto	CHF	5.50
Tee im Glas	CHF	4.00

SPIRITUOSEN

Averna 19°, Ramazzotti 19°, Braulio 19°, Appenzeller 29°, 4 cl	CHF 8.00
Limoncello, 4 cl	CHF 8.00
Baileys 17°, 4cl	CHF 7.00
Sanbuca 40°, 4 cl	CHF 7.00
Fernet Branca, 4 cl	CHF 8.50
Williamine Morand 43°, Kirch und Pflümüli 43°, 2 cl	CHF 8.00
Rémy Martin 40°, Cognac Hennessy VS 40°, 2 cl	CHF 9.00
Calvados Morin 40°, 2 cl	CHF 9.00
Vodka Absolut 40°, 4 cl	CHF 9.00
Gordon's Dry Gin 37°, 4 cl	CHF 9.00
Ballantines Whisky 40°, 4 cl	CHF 9.00
Glenfiddich Whisky 40°, 4 cl	CHF 15.00
Grappa Berta (Moscato, Nebbiolo, Barbera), 2 cl	CHF 7.00
Grappa Fior di Vite, 2 cl	CHF 6.50
Grappa Carvina (Acquavite di uva Americana), 2 cl	CHF 6.50
Grappa Davaz, 2 cl	CHF 8.00
Grappa Cottinelli Speciale, 2 cl	CHF 9.00
Grappa Sibona di Dolcetto, 2 cl	CHF 9.50

WEIN – VINO – WINE

OFFENE WEISSWEINE

Schweiz

Féchy	
1.00 dl	CHF 5.20
5.00 dl	CHF 24.50
Fendant	
1.00 dl	CHF 4.20
5.00 dl	CHF 19.50

Italien

Pinot Grigio delle Venezie	
1.00 dl	CHF 4.40
5.00 dl	CHF 21.50
Bianco la Contea	
1.00 dl	CHF 4.50
5.00 dl	CHF 22.00

OFFENE ROSÉWEINE

Nobler Rosé, J. Saxer	
1.00 dl	CHF 5.00
5.00 dl	CHF 25.00

OFFENE ROTWEINE

Schweiz

Malanser Blauburgunder von Salis	
1.00 dl	CHF 5.60
5.00 dl	CHF 26.00
Pinot Noir, J. Saxer	
1.00 dl	CHF 5.00
5.00 dl	CHF 25.00

Italien

Chianti Madonnina Triaca	
1.00 dl	CHF 5.60
5.00 dl	CHF 26.00
Nero d'Avola Baroncelli	
1.00 dl	CHF 4.50
5.00 dl	CHF 22.00
Cannonau di Sardegna Baroncelli	
1.00 dl	CHF 4.80
5.00 dl	CHF 23.00

WEISSWEIN IN FLASCHEN

Schweiz

Fendant Les Murettes Chasselas Gillard	CHF 42.00
RieslingxSylvaner, Familie Liesch, Malans	CHF 49.00
Dézaley La Marettaz AOC, Dizerens	CHF 54.00
Aigle Les Murailles, Henry Badoux, Lavaux	CHF 58.00

Italien

Orvieto Antinori, Toscana	CHF 34.00
Pinot Grigio, Lageder, Trentino	CHF 46.00
Chardonnay, Lageder, Trentino	CHF 48.00
Terre di Tufi, Terruzzi e Puttod, Toscana	CHF 66.00

ROTWEIN IN FLASCHEN

Schweiz

Blauburgunder, Davaz, Fläsch	CHF 56.00
------------------------------	-----------

Italien

Nero d'Avola Baroncelli, Sicilia	CHF 31.00
Ceppitaino Azienda Agricola Rosso DOC, Toscana	CHF 38.00
Salice Trentino Cantine de Falco, Puglia	CHF 39.00
Cannonau di Sardegna Riserva Sella e Mosca, Sardegna	CHF 41.00
Chianti Classico La Madonnina DOCG, Toscana	CHF 42.00
Morellino di Scansano Riserva Val delle Rose DOC	CHF 45.00
Sassella Riserva DOCG, Veltlin	CHF 47.00
Bolgheri Rosso Cipriana, Toscana	CHF 62.00
Barbera d'Asti Bricco della Volpettona, Piemonte	CHF 65.00
Barolo Cantina Povero DOCG, Piemonte	CHF 69.00
Amarone Vigna di Illasi, Veneto	CHF 72.00
Brunello di Montalcino Castello Banfi, Toscana	CHF 82.00