



Insalate

Grüner Salat / Gemischter Salat

Insalata verde / insalata mista

8.50/11.00

Caprese

Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Oregano, Olivenöl extra vergine
bufala Campana, pomodorini, origano, olio evo

17.00

Griechischer Salat - insalata greca

mit Oliven, Feta, Cherrytomaten, Zwiebeln
con olive, feta, pomodorini, cipolla

18.00

Hirtensalat - insalata del pastore

mit Bresaola, Veltliner Casera und Baumnüssen
con bresaola, formaggio casera valtellinese, noci

18.00

Insalata Pantasca mit Pizzabrot

Kartoffeln, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola, grüne Oliven, Kapern und sizilianische Sauce
Patate, cipolla di tropea, pomodorini, rucola, olive verdi, capperi e salsa siciliana

28.00

Zuppe

Tomatensuppe - vellutata di pomodoro

mit frischem Basilikum - con basilico fresco

12.50

Suppe der Saison

Fragen sie unseren Service-Mitarbeiter

12.50

Antipasti

Knoblauchbrot - pane all'aglio

8.50

Tomatenbruschetta - bruschetta al pomodoro

8.50

Bresaola Carpaccio - bresaola carpacciata

Bresaola aus dem Veltlin mit Steinpilzen, Rucola und Grana
bresaola di Valtellina con porcini, rucola e grana

19.00

Rindscarpaccio - carpaccio di carne

mit Steinpilzen, Rucola und Grana
con porcini, rucola e grana

28.00

Fleischplatte

Auswahl an Fleischwaren
Affetati misti

28.00

Auswahl an lokalen Käsen

verschiedene Käse aus dem Bergell, Nüsse und Honig
Formaggi misti della val Bregaglia, noci e miele locali

23.00



Pizze - Vegetarisch

Marinara	12.50
Tomatensauce, Knoblauchöl, Oregano pomodoro, olio all' aglio, origano	
Margherita	14.50
Tomatensauce, Mozzarella pomodoro, mozzarella	
Siciliana	18.50
Tomatensauce, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Kapern pomodoro, peperoni, cipolle, olive, capperi	
Porcini	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze pomodoro, mozzarella, funghi porcini	
Quattro Formaggi	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, Casera pomodoro, mozzarella, brie, gorgonzola, Casera	
Zola & Noci	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Nüsse pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	
Pugliese	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Zwiebeln, Grana pomodoro, mozzarella, capperi, cipolla, grana	
Vegetariana	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, grillierte Peperoni, Zucchetti und Auberginen pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchini e melanzane grigliate	
Greca	21.00
Tomatensauce, Mozzarella, Feta, Oliven, Cherrytomaten, Zwiebeln, Rucola pomodoro, mozzarella, feta, olive, pomodorini, cipolle, rucola	
Bufala	21.00
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Rucola, Cherrytomaten pomodoro, bufala, rucola, pomodorini	
Lady	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, Büffelmozzarella, Brie, Schnittlauch, Baumnüsse pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, brie, erba cipollina, noci	

mit Fisch

Tonno	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Thon pomodoro, mozzarella, tonno	
Napoli	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen Pomodoro, mozzarella, acciughe	
Alaska	24.00
Tomatensauce, Mozzarella, Rauchlachs, Oliven pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, olive	

mit Fleisch

Prosciutto	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken pomodoro, mozzarella, spalla cotta	
Salame	18.00
Tomatensauce, Mozzarella, Salami pomodoro, mozzarella, salame dolce	
Salsiccia	18.50
Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia pomodoro, mozzarella, salsiccia	
Prosciutto e Funghi	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons pomodoro, mozzarella, spalla cotta, champignon	
Maya	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Mais pomodoro, mozzarella, spalla cotta, mais	
Diavola	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami pomodoro, mozzarella, salame piccante	
Hawaii	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas pomodoro, mozzarella, spalla cotto, ananas	
Zola & Speck	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Gorgonzola pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	



Quattro Stagioni 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni pomodoro, mozzarella, spalla cotta, champignon, carciofi, peperoni

Serlas 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie, Radicchio pomodoro, Mozzarella, speck, brie, radicchio

Calzone 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignon, Ei pomodoro, mozzarella, spalla cotta, champignon, uovo

Go Vertical 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Rohschinken, Rucola pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo, rucola

Capricciosa 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Peperoni, Oliven, Sardellen pomodoro, mozzarella, spalla cotta, champignon, carciofi, peperoni, olive, acciughe

Montanara 23.00

Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia, Steinpilze, Zwiebeln pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini, cipolle

Trevigiana 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia, Radicchio pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Salsiccia, radicchio

Valtellina 24.00

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Grana Padano pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, scaglie di Grana

Carpaccio 29.00

Tomatensauce, Mozzarella, Rindscarpaccio, Rucola, Grana Padano, Kräuteröl pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di Grana, olio all'erbe

Pizze Bianche

Carbonara 20.00

Mozzarella, Ei, Pancetta, Grana Padano mozzarella, uovo, pancetta, scaglie di Grana

Contadina 20.00

Mozzarella, Kartoffeln, Lauch, Grana Padano, Pesteda mozzarella, patate, porri, scaglie di Grana, pesteda

Zola & Mele 20.00

Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel mozzarella, gorgonzola, mele

Pistacchio

Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien Mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio 27.00

Focaccia 9.50

Pizzateig, Olivenöl, Rosmarin base pizza, olio d'oliva, rosmarino

Focaccia farcita 21.00

Pizzateig, Olivenöl, Rosmarin, Büffelmozzarella, mit Tiroler Speck oder Rohschinken base pizza, olio d'oliva, rosmarino, mozzarella di bufala, con speck o prosciutto crudo

Gerne bereiten wir dir für CHF 2.- weniger auch eine kleinere Pizza zu.

Pizza piccola meno CHF 2.-

Giropizza

Der einzigartige Pizzagenuss für Gruppen ab 12 Personen

Wir servieren eine Abfolge verschiedener Pizzen à discretion, aufgeschnitten auf der Tischmitte.

Nur auf Voranmeldung, CHF 18,00 / Person



Primi

Rigatoni al pomodoro	18.00
hausgemachte Rigatoni mit Tomatensauce rigatoni fatte in casa con salsa pomodoro	
Rigatoni carbonara	24.00
nach Originalrezept ohne Rahm, mit Ei, Parmesan, Pecorino und Guanciale mit hausgemachten Rigatoni ricetta originale con uova, grana, pecorino romano e guanciale, con rigatoni fatti in casa	
Trofie al pesto	26.00
hausgemachtes Pesto mit Pecorino, Parmesan, Pinienkernen, Basilikum und Knoblauch pesto alla genovese fatto in casa con pecorino romano, parmigiano, pinoli, basilico, aglio	
Steinpilz-Crespelle	27.00
Buchweizen Crêpe-Roll, gefüllt mit Steinpilzen und Käsesauce crespelle alle Saracene ai porcini e formaggio	
Raclette-Ravioli mit Pecorinosauce	28.00
Ravioli gefüllt mit Raclette Käse an einer Pecorinosauce mit rosa Pfeffer ravioli ripieni di Formaggio al Raclette, con crema di Pecorino e pepe rosa	
Hirsch-Tagliatelle	30.00
hausgemachte Tagliatelle mit Hirsch-Ragout tagliatelle fatte in casa con ragu di cervo	
Tagliolini del bosco	30.00
hausgemachte Kastanientagliolini mit Walnusspesto tagliolini di castagne con pesto di noci e grana	



Dolci

Coupe Serlas

Baumnussglacé mit caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm
gelato alle noci, salsa al caramello, noci e panna montata

6.50/10.50

Coupe Danemark

Vanilleglace mit Schokoladentopping und Schlagrahm
gelato alla vaniglia, topping al cioccolato e panna montata

6.50/10.50

Fondant

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Schlagrahm
tortino al cioccolato dal cuore morbido con panna montata

12.50

Waffel

warme Waffel mit Vanilleglace, Zimt und Schlagrahm
waffel, gelato alla vaniglia, cannella e panna montata

11.50

Affogato

heisser Espresso mit Vanilleglace
gelato alla vaniglia con caffè caldo

6.50/10.50

Glacékugeln - gelato vari gusti

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Zitrone, Baumnuss
vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, limone, noci

3.50

Mit Schlagrahm - Aggiunta di panna montata

+1.00



Getränke

Aperitivo

Gespritzer Weisswein		7.50
Spritz Serlas		9.50
Aperol Spritz		9.50
Hugo		9.50
Crodino	10cl	4.50
Prosecco – la Vita e bella	10cl	8.50

Mineral & Softdrinks

Passugger/Allegra	47cl	4.50
Passugger/Allegra	77cl	7.50
Puschlaver Fruchtsaft	20cl	4.50
Gazosa	35cl	5.00
Fusetea Zitrone / Pfirsich	33cl	4.50
Apfelshorley	33cl	4.50
Rivella Rot / Blau	33cl	4.50
Coca Cola/zero	33cl	4.50
Möhl Saft vom Fass	50cl	6.00

Bier

Sonnenwendlig Alkoholfrei	33cl	4.50
Calanda Radler	33cl	4.50
Calanda Edelbräu	33cl	5.00
Calanda Lager	58cl	6.00
Erdinger	50cl	7.00
Bernina 33cl	32cl	6.00
Palü 33cl	32cl	6.00

Kaffee & Tee

Ristretto		4.00
Espresso		4.00
Kaffee		4.50
Cappucino		5.00
Latte macchiato		5.50
Ovomaltine/Caotina		5.00
Tee		4.50

Weisswein pro Glas

Pinot grigio	10cl	5.50
Pecorino	10cl	6.50

Rotwein pro Glas

Primitivo	10cl	6.00
Montepulciano d'Abruzzo	10cl	6.50
Merlot Selezione d'Ottobre	10cl	7.00

Schaumwein

La vita è bella, Prosecco – Raphael dal Bo Valdobbiadene (ITA) – Agricoltura biologica		48.50
---	--	-------

Weissweine

Pinot grigio – Cantina Lavis Trentino DOC (ITA) – 2020	75cl	38.00
---	------	-------

Vanità Pecorino – Farnese Vini Terre di Chieti IGP, Abruzzo (ITA) – 2021		41.00
---	--	-------

Nobler Weisser – Nadine Saxer Zürich (CH) – 2021		49.00
---	--	-------

Rotweine

Primitivo – Senza Parole Puglia IGP (ITA) – 2020	50cl	29.00
---	------	-------

Santavenere Vino Nob. di M'pulciano – Triacca Montepulciano DOCG (ITA) – 2017	50cl	30.00
--	------	-------

Montepulciano d'Abruzzo – Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo DOC, Puglia (ITA) – 2019	75cl	37.50
--	------	-------

Campofiorin Rosso del Veronese – Masi Veneto IGT (ITA) – 2017		41.00
--	--	-------

Selezione d'Ottobre Merlot – Matasci Ticino DOC (CH) – 2017/2019		42.00
---	--	-------

Santavenere Vino Nob. di M'pulciano – Triacca Montepulciano DOCG (ITA) – 2017		42.00
--	--	-------

Costasera Amarone Classico – Masi Valpolicella DOC, Veneto (ITA) – 2016		61.50
--	--	-------

Pinot Noir Reserve – Christian Hermann Fläsch, AOC Graubünden (CH) – 2020		71.00
--	--	-------

Pilgrim Pinot Noir – Möhr-Niggli Maienfeld, AOC Graubünden (CH) – 2018		79.00
---	--	-------

Pilgrim Pinot Noir – Möhr-Niggli Maienfeld, AOC Graubünden (CH) – 2018	150cl	150.00
---	-------	--------



Herkunft:

Vorderschinken, Rindfleisch, Salsiccia: Schweiz
Rohschinken, scharfe Salami, Bresaola, Salami, Speck: Italien
Lachs: Norwegen

Spalla cotta, manzo, Salsiccia: Svizzera
Prosciutto crudo, salame piccante, bresaola, salame, pancetta: Italia
Salmone: Norvegia

Hast du ein tolles, einheimisches Produkt, das in unsere Küche passen würde? Melde dich!
Hai un ottimo prodotto locale che si adatterebbe alla nostra cucina? Mettiti in contatto!

Allergene

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Le informazioni sugli ingredienti che possono causare allergie o altre reazioni avverse sono disponibili su richiesta al nostro personale di servizio.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

