



Insalate

Grüner Salat / Gemischter Salat	8.50/11.00
Insalata verde / insalata mista	
Caprese	17.00
Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Oregano, Olivenöl extra vergine bufala Campana, pomodorini, origano, olio evo	
Griechischer Salat - insalata greca	18.00
mit Oliven, Feta, Cherrytomaten, Zwiebeln con olive, feta, pomodorini, cipolla	
Hirtensalat - insalata del pastore	18.00
mit Bresaola, Veltliner Casera und Baumnüssen con bresaola, formaggio casera valtellinese, noci	
Mediterraner Salat - Insalata Mediterranea	21.00
Grüner Salat mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, schwarzen & grünen Oliven, Ei, Thunfisch und gerösteten Mandeln insalate verde con cipolla di tropea, pomodorini, olive verdi e nere, uovo, tonno e mandorle tostate	
Fitness-Salat - Insalata Fitness	21.00
Gemischter Salat mit Pouletstreifen insalata mista con tagliata di pollo	

Zuppe

Tomatensuppe - vellutata di pomodoro	12.50
mit frischem Basilikum - con basilico fresco	
Suppe der Saison - zuppa di stagione	12.50
Fragen sie unseren Service-Mitarbeiter - Chiedere al personale di servizio	

Antipasti

Knoblauchbrot - pane all'aglio	9.50
Tomatenbruschetta / Olivenbruschetta - bruschetta al pomodoro / olive	9.50
Bresaola Carpaccio - bresaola carpacciata	19.00
Bresaola aus dem Veltlin mit Steinpilzen, Rucola und Grana bresaola di Valtellina con porcini, rucola e grana	
Rindscarpaccio - carpaccio di carne	28.00
mit Steinpilzen, Rucola und Grana con porcini, rucola e grana	
Fleisch- und Käseplatte	28.00
Auswahl an Fleischwaren und Käse affetati misti con formaggio	



Pizze

Vegetarisch - vegetariane

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 – con pesce

Tonno 19.00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch
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 – con carne

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 20.50

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami
pomodoro, mozzarella, salame piccante

Hawaii 20.00

Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas
pomodoro, mozzarella, spalla cotto, ananas

Zola & Speck 20.50

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 22.50

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

Zola & Mele 20.00

Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel
mozzarella, gorgonzola, mele

Focaccia 10.00

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	
Spaghettoni cacio e pepe	22.00
Spaghetti aus dem Puschlav-Tal mit Cacio-Käse und Pfeffer spaghetti della val Poschiavo con Cacio e pepe	
Tagliatelle dell'orto	25.00
Tagliatelle mit gemischtem Gemüse tagliatelle con verdure miste	

Dolci

Coupe Serlas	6.50/10.50
Baumnussglacé mit caramelsauce, Baumnüssen und Schlagrahm gelato alle noci, salsa al caramello, noci e panna montata	
Coupe Dänemark	6.50/10.50
Vanilleglace mit Schokoladentopping und Schlagrahm gelato alla vaniglia, topping al cioccolato e panna montata	
Coupe Colonel - sorbetto al limone con vodka	6.50/10.50
Zitronensorbet mit Vodka	
Braulio Sorbet - sorbetto al Braulio	6.50/10.50
Vanilleglace mit Braulio Kräuterlikör	
Fondant	12.50
Schokoladenküchlein mit einem flüssigem Kern, serviert mit Schlagrahm tortino al cioccolato dal cuore morbido con panna montata	
Waffel	11.50
warme Waffel mit Vanilleglace, Zimt und Schlagrahm waffel, gelato alla vaniglia, cannella e panna montata	
Affogato	6.50/10.50
heisser Espresso mit Vanilleglace gelato alla vaniglia con caffè caldo	
Glacékugeln - gelato vari gusti	3.50
Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Zitrone, Baumnuss vaniglia, cioccolato, caffè, fragola, limone, noci	
Mit Schlagrahm - Aggiunta di panna montata	+1.00



Getränke

Aperitivo

Gespritzer Weisswein		7.50
Serlas Spritz / Hugo		11.00
Aperol / Campari Spritz		12.30
Serlas Special		11.00
Crodino	10cl	6.90
Prosecco – la Vita e bella	10cl	8.50

Mineral & Softdrinks

Passugger / Allegra	47cl	4.60
Passugger / Allegra	77cl	7.00
Puschlaver Fruchtsaft	20cl	4.70
Gazosa	35cl	5.50
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

Moretti vom Fass	30cl	4.50
Moretti vom Fass	50cl	7.00
Palü Amber Bier vom Fass	30cl	6.00
Panaché vom Fass	30cl	4.50
Bernina 33cl	32cl	6.00
Calanda Lager	58cl	6.00
Erdinger	50cl	7.50
Moretti Alkoholfrei	33cl	5.00
Erdinger Alkoholfrei	33cl	5.50

Kaffee & Tee

Ristretto/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	6.00
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) – 2021	75cl	38.00
---	------	-------

Vanità Pecorino – Farnese Vini Terre di Chieti IGP, Abruzzo (ITA) – 2022		41.00
---	--	-------

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

Rotweine

Primitivo – Senza Parole Puglia IGP (ITA) – 2021	50cl	29.00
---	------	-------

Santavenere Vino Nob. di M’pulciano – Triacca Montepulciano DOCG (ITA) – 2018	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) – 2018		41.00
--	--	-------

Selezione d’Ottobre Merlot – Matasci Ticino DOC (CH) – 2020		42.00
--	--	-------

Santavenere Vino Nob. di M’pulciano – Triacca Montepulciano DOCG (ITA) – 2018		42.00
--	--	-------

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

Pinot Noir Reserve – Christian Hermann Fläsch, AOC Graubünden (CH) – 2021		71.00
--	--	-------

Pilgrim Pinot Noir – Möhr-Niggli Maienfeld, AOC Graubünden (CH) – 2020		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.

