



S P E I S E K A R T E  
U R S U S  
D E - R O

## Salate / Vorspeisen - Salatas / prespizas

<p><b>Grüne Blattsalat-Variation</b> (Italienisch, Französisch, Hausdressing) <i>Variaziun da salata verda (sosa taliana, franzosa, dalla casa)</i></p>	CHF <b>9.00</b>
<p><b>Gemischte Haussalat-Variation</b> (Italienisch, Französisch, Hausdressing) <i>Salata mischedada dalla casa (sosa taliana, franzosa, dalla casa)</i></p>	CHF <b>12.50</b>
<p><b>Ursus Salatvariation</b> Zucchetti, Granatapfel, Frischkäsecreme und Pumpernickel-Crisp <i>Variaziun da salata Ursus, zucchetti, meilgranat, crema da caschiel frestg e crisp da paun-seghel ner</i></p>	CHF <b>16.50</b>
<p><b>Insalata Caprese Catrina</b> Mozzarella di Bufala Campana, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum-Pesto <i>Insalata Caprese Catrina, mozzarella da bifel dalla Campagna, tomatas pintgas, rucola e pesto da basilic</i></p>	CHF <b>21.00</b>
<p><b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Speckvinaigrette <i>Rampuniata cun iev e vinaigrette da campiertg</i></p>	CHF <b>15.00</b>
<p><b>Caesar Salad</b> Lattich mit Caesar-Dressing, Speck-Cracker, Parmesan und Croûtons <i>Salata da cesar, latitschun cun sosa da salata cesar, campiertg crocanta, caschiel e crustins</i></p>	CHF <b>19.50</b>
<p>mit Pouletbruststreifen - <i>cun sdremas dil pèz pulaster</i></p>	CHF <b>29.50</b>
<p>mit Crevettenspiess - <i>cun spidun da crevettas</i></p>	CHF <b>29.50</b>
<p><b>Gebackener Schafskäse</b> mit Preiselbeeren, Salat und Toast <i>Caschiel nuorsa fritau cun gamedels, salata e toast</i></p>	CHF <b>19.50</b>
<p><b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> mit Salatbouquet und Toast <i>Caschiel tgaura enzugliaus en campiertg cun bouquet da salata e toast</i></p>	CHF <b>19.50</b>
<p><b>Fleischpastete</b> mit Cumberland-Sauce und Pickles <i>Pasteta da carn cun sosa da Cumberland e verduras en asch</i></p>	CHF <b>18.50</b>
<p><b>Wurst-Käse-Salat garniert</b> <i>Salata da carniez e caschiel garnida</i></p>	CHF <b>18.50</b>
<p><b>Wurstsalat garniert</b> <i>Salata da carniez garnida</i></p>	CHF <b>13.50</b>

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Suppen - Suppas

<b>Tagessuppe</b> <i>Suppa dil di</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Bündner Gerstensuppe</b> <i>Suppa da giutta</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Waldpilzcremesuppe mit Brie-Toastecken</b> <i>Suppa cremusa da bulius cun cantuns da toast cun Brie</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Jungknoblauch-Cremesuppe mit Käsecroûtons</b> <i>Suppa cremusa d'agl giuven cun crustins da caschiel</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Tomaten-Mascarpone-Cremesuppe</b> <i>Suppa cremusa da tomatas e mascarpone</i>	CHF <b>12.50</b>

## Hausspezialitäten - Spezialitads dalla casa

<b>Cordon Bleu vom Kalb</b> mit Pommes frites und Gemüse <i>Cordon bleu vadi cun pommes frites e verduras</i>	CHF <b>38.00</b>
<b>Piccata Milanese</b> mit Spaghetti al Pomodoro - <i>cun spaghettis pomodoro</i> mit Risotto alla Milanese - <i>cun risot milanes</i>	CHF <b>39.00</b>
<b>Kalbsbratwurst Catrina</b> mit Kartoffelstock und Bratensauce <i>Ligiongia vadi cun buglia da truffels e sosa da carn</i>	CHF <b>26.00</b>
<b>Saltimbocca alla Romana (Kalb/vadi)</b> mit Risotto alla Milanese <i>cun risot milanes</i>	CHF <b>37.00</b>
<b>Rinds-Stroganoff</b> mit Butterspätzli <i>Stroganoff bov cun bizochels</i>	CHF <b>36.00</b>

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conlurers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

**Brasato di Manzo** (Rinderschmorbraten) CHF **34.50**  
 mit cremiger Polenta  
*Barsau bov cun pulenta*

**Rinds-Entrecôte** (220 g) CHF **48.00**  
 mit Café-de-Paris-Butter und Pommes frites  
*Entrecôte bov (220 g) cun pischada da café-de-Paris e pommes frites*

**Pouletbruststreifen im Cornflakes-Mantel** CHF **36.00**  
 mit Salat und Süsskartoffel-Pommes  
*Sdrema dil pèz pulaster en in manti da cornflakes cun salata e pommes frites da truffels dultschs*

### Fitnesssteller

mit Pouletbruststreifen - *cun sdrema dil pèz pulaster* CHF **31.00**

mit Rinds-Entrecôte (200 g) - *cun entrecôte bov (200 g)* CHF **40.00**

mit Wildlachsfilet - *cun filet da salm selvadi* CHF **37.00**

(Italienisch, Französisch, Hausdressing)  
*(sosa taliana, franzosa, dalla casa)*

**Wildlachsfilet** CHF **39.00**  
 mit Gemüse-Risotto  
*Filet da salm selvadi cun risot da verduras*

**Rösti mit Käse überbacken, Spiegelei und Spinat** CHF **21.50**  
*Rösti da truffels, gratinaus cun caschiel, iev en pieun e spinat*

mit Fleischkäse - *cun carniez* CHF **28.50**

### Capuns

Klassisch - *tradiziunals* CHF **29.00**

Vegetarisch - *vegetarics* CHF **23.00**

### Thai-Curry mit Reis - cun ris

Poulet - *pèz pulaster* CHF **29.00**

Vegan - *vegan* CHF **25.00**

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conlucvrs bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Pasta und Risotto – Pasta e risot

	klein/pign	gross/grond
<b>Hausgemachte Rindsravioli</b> an Parmesan–Cremesauce <i>Raviolis bov dalla casa en sosa da caschiel</i>	CHF <b>20.00</b>	CHF <b>28.00</b>
<b>Tagliatelle</b> mit Lachs und Spinat an Mascarpone–Creme <i>cun salm e spinat en crema da mascarpone</i>	CHF <b>26.00</b>	CHF <b>32.00</b>
mit in Butter gebratene Waldpilze und Pinienkerne <i>cun bulius barsai en pieun e nuschs da pinia</i>	CHF <b>18.00</b>	CHF <b>26.00</b>
<b>Spaghetti Stefano</b> Kirschtomaten, Crevetten, Knoblauch und Peperoncino <i>tomatas pintgas, crevettas, agle peperoncini</i>		CHF <b>34.00</b>
<b>Spaghetti oder Penne</b>		
al Pomodoro	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
alla Bolognese	CHF <b>15.50</b>	CHF <b>22.50</b>
all'Arrabbiata	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
Aaglio, Olio e Peperoncino	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
alla Carbonara	CHF <b>15.50</b>	CHF <b>22.50</b>
<b>Gnocchi Caprese</b> Tomatensauce und Mozzarella <i>sosa da tomatas e mozzarella</i>	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>22.00</b>
<b>Risotto</b>		
alla Milanese – <i>milanes</i>	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>24.00</b>
Waldpilz – <i>cun bulius</i>	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>24.00</b>

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Die Klassiker - Ils classichers

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <p>01 <b>Pizza Margherita</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella</i></p>  | <p>CHF <b>17.-</b></p> |
| <p>02 <b>Pizza Napoli</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Knoblauch</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, sardellas, capras, agl</i></p>  | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>03 <b>Pizza Marcus</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, pikanter Salami, Ei Bismarck</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, sardellas, capras, salami picant, iev bismarck</i></p>                                 | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>04 <b>Pizza Sicula</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Peperoncino</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, ulivas, sardellas, capras, peperoncini</i></p>  | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>05 <b>Pizza Capricciosa</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, artischoccas, schambun, champignuns, ulivas</i></p>                                   | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>06 <b>Pizza 4-Formaggi</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</i></p>  | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>07 <b>Pizza Diavola</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoncino</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, salami picant, peperoncini</i></p>   | <p>CHF <b>19.-</b></p> |
| <p>08 <b>Pizza Venticina</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, würzige Venticina, Mascarpone, Oliven, Gorgonzola</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, ventricina picanta, mascarpone, ulivas, gorgonzola</i></p>                        | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>09 <b>Pizza Tonno-Cipolla</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, ton, tschaguolas</i></p>  | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>10 <b>Pizza Parmigiana</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Oregano</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, Oberschinas, parmesan, origano</i></p>   | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>11 <b>Pizza Rustica</b><br/> <b>Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Steinpilze, Rucola, Prosciutto S. Daniele, Parmesan</b><br/> <i>sosa da tomatas, mozzarella, agl, bulius tschep, rucola, schambun criu S. Daniele, parmesan</i></p> | <p>CHF <b>26.-</b></p> |

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluyvers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Die Weissen - Las alvas

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 12 | <b>Pizza Cristian</b><br><b>Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Kürbis, Bündnerfleisch</b><br><i>mozzarella, gorgonzola, bulius tschep, zetga, puolpa</i>  | CHF 25.- |
| 13 | <b>Pizza Speck</b><br><b>Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Baumnüsse</b><br><i>mozzarella, gorgonzola, carnpiertg, nuschs</i>   | CHF 21.- |
| 14 | <b>Pizza Cacio e Pepe</b><br><b>Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Pfeffer, knuspriger Speck, Pecorino Romano, Parmesancreme, Basilikum</b><br><i>mozzarella, caschiel fimentau da Scamorza, peiver, carnpiertg crocanta, Pecorino Romano, crema da parmesan, basilic</i> | CHF 24.- |
| 15 | <b>Pizza Patatona</b><br><b>Mozzarella, Mascarpone, Pommes Frites, Schinken</b><br><i>mozzarella, mascarpone, pommes frites, schambun</i>  | CHF 21.- |
| 16 | <b>Pizza Ursus</b><br><b>Mozzarella, Mascarpone, Rucola, Prosciutto S. Daniele, Parmesan</b><br><i>mozzarella, mascarpone, rucola, schambun criu S. Daniele, parmesan</i>  | CHF 24.- |

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrrers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

### Pizza Glutenfrei

Basis CHF 20.-



Unsere glutenfreien Pizzen eignen sich für Gäste mit einer Intoleranz aber nicht für Allergiker, da Spuren nicht vermieden werden können. Die Pizzeria Stiva Ursus schliesst hiermit jegliche Haftung diesbezüglich aus.

#### *Pizza senza gluten*

*Nossas pizzas senza gluten ein per personas cun ina intoleranza denton buc per allergichers, cunquei ch'ei sa buc vegni evitau fastitgs diltut. La Pizzeria Stiva Ursus siarra cunquei ora tutta responsablada.*

### Kreiere deine eigene Pizza



Frage nach dem  
Zettel um deine  
Lieblingspizza  
selber zu kreieren

*Damonda suenter  
il cedel per crear  
t'atgna pizza*

## Pizza Special – Pizzas specialas

- 17 **Pizza Ninja** CHF 24.-  
**Tomatensauce, Mozzarella, Taleggio, Wurst, Pesto, lila Kartoffelchips, "La Torrente" Tomaten**  
*sosa da tomatas, mozzarella, taleggio, ligiongia, pesto, chips da lila truffels, tomatas "La Torrente"*
- 18 **Pizza Claudio** CHF 28.-  
**Mozzarella, Rucola, Burrata Pugliese, Bresaola Valtellinese, Parmesan, Balsamico-Essig**  
*mozzarella, rucola, burrata da Puglia, bresaola dalla Valtellina, parmesan, ischiu da balsamico*
- 19 **Pizza Sombrero** CHF 28.-  
**MIT GEFÜLLTER MITTE**  
**IN DER MITTE: Mozzarella, Ei Bismarck, Gorgonzola, Speck**  
**AUSSEN: Spinat, Mais, Zwiebeln, Peperoni, Schinken**  
*CUN IL MIEZ EMPLENU*  
*ENAMIEZ: mozzarella, iev bismarck, gorgonzola, carniptertg*  
*DADO: spinat, pulenta, tschaguolas, peperoni, schambun*
- 20 **Pizza Catrina** CHF 27.-  
**Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Oliven, Sardellen, Zwiebeln, Gorgonzola, Ei Bismarck, Kapern, Rucola**  
*sosa da tomatas, mozzarella, peperoni, ulivas, sardellas, tschaguolas, gorgonzola, iev bismarck, capras, rucola*
- 21 **Pizza del Campione** CHF 26.-  
**Eine halb gedeckte Überraschungs-Pizza:**  
**Eine Seite Diavola und die andere Seite ganz alla Pizzaiolo**  
*ina mesa pizza cuvretga alla Pizzaiolo e l'otra vart pizza Diavola*
- 22 **Pizza Samurai** CHF 26.-  
**Tomatensauce, "La Torrente" Tomaten, Oliven, Sardellen, Kapern, Burrata, Peperoncino**  
*sosa da tomatas, tomatas "La Torrente", ulivas, sardellas, capras, burrata, peperoncini*
- 23 **Doppia Pizza** CHF 29.-  
**EINE SEITE: Tomatensauce, Mozzarella, Gemüseauswahl del Pizzaiolo**  
**ANDERE SEITE: Pizza-Sandwich mit Rucola, Mozzarella di Bufala, Prosciutto S. Daniele, "La Torrente" Tomaten**  
*INA VART: sosa da tomatas, mozzarella, elecziun da verduras alla Pizzaiolo*  
*AUTRA VART: pizza-sandwich cun rucola, mozzarella da bifel, schambun criu S. Daniele, tomatas "La Torrente"*

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conlucvrs bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

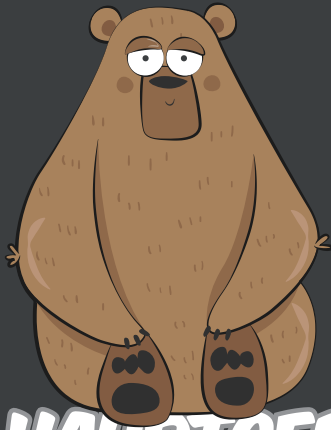


## Pizza Special - Pizzas specialas

- 24 **Pizza Pugliese** CHF 28.-  
**Tomatensauce, Knoblauch, Auberginen,  
Steinpilze, Rucola, Burrata, "La Torrente" Tomaten, Oregano**  
*sosa da tomatas, agl, Oberschinas, bulius tschep, rucola,  
burrata, tomatas «La Torrente», origano*
- 25 **Pizza Calzone** CHF 20.-  
**Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano**  
*sosa da tomatas, mozzarella, schambun, schampignuns, origano*
- 26 **Pizza Spezial** CHF 27.-  
**Tomatensauce, Mozzarella, Champignons,  
Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Artischocken,  
Knoblauch, Peperoni, Oliven, Spinat, "La Torrente" Tomaten**  
*sosa da tomatas, mozzarella, schampignuns,  
sparglas, tschaguolas, Oberschinas, artischoccas,  
agl, peperoni, ulivas, spinat, tomatas "La Torrente"*
- 27 **Pizza Baciata** CHF 26.-  
**Gefaltete Pizza mit Mozzarella, Mortadella,  
"La Torrente" Tomaten, Pistazien, Rucola, Burrata**  
*pizza foldada cun mozzarella, mortadella, tomatas  
"La Torrente", pistazias, rucola, burrata*
- 28 **Pizza Bufalina** CHF 24.-  
**Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl EVO**  
*sosa da tomatas, mozzarella da bifel, basilic, ieli d'ulivas EVO*
- 29 **Pizza Cosacca** CHF 20.-  
**Tomatensauce, "La Torrente" Tomaten, Pecorino Romano, Basilikum**  
*sosa da tomatas, tomatas "La Torrente", Pecorino Romano, basilic*
- 30 **Pizza Worldcup** CHF 28.-  
**MIT GEFÜLLEM RAND  
IN DER MITTE: Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen,  
Artischocken, Oliven, Wurst, Oregano  
IM RAND: Wurst, Gorgonzola, Mozzarella  
CUN UR EMPLeniu  
ENAMIEZ: sosa da tomatas, mozzarella, Oberschinas,  
artischoccas, ulivas, ligiongia, origano  
EGL UR: ligiongia, gorgonzola, mozzarella**

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluyvers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt



# KINDERKARTE

## HAUPTGERICHTE - SPISAS PRINCIPALAS

### PANIERTES POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES

*Talgia pulaster panada cun pommes frites*

CHF **16.00**

### CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES UND GEMÜSE

*Chicken Nuggets cun pommes frites e verduras*

CHF **13.00**

### SCHWEINSRAHMSCHNITZEL MIT TAGLIATELLE

*Talgia piertg en sosa da groma cun tagliatelle*

CHF **14.00**

### SEELACHS IM TEIGMANTEL MIT KARTOFFELSTOCK UND ERBSEN

*Salm dalla maren in manti da pasta cun buglia da truffels ed arveglia*

CHF **13.00**

### ÄPLERMAGRONEN MIT APFELMUS

*Macruns d'alp cun buglia da meila*

CHF **13.00**

### SPAGHETTI ODER PENNE

**BUTTER** - cun pischada

CHF **9.00**

**POMODORO** - Pomodoro

CHF **11.00**

**BOLOGNESE** - Bolognese

CHF **13.00**

### PORTION POMMES FRITES

*Purziun pommes frites*

Gross - gronda

CHF **10.00**

Klein - pintga

CHF **7.00**

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conlucvrs bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

# Herkunftsdeklaration Fleisch

*Declaronza d'origin dalla carn*



**Rind:**  
**Schweiz, Irland,  
Australien, Uruguay**

Bov:  
Svizra, Italia, Irlanda,  
Australia, Uruguay



**Kalb:**  
**Schweiz**

Vadi:  
Svizra

Veal:  
Switzerland



**Schwein:**  
**Schweiz, Italien**

Piertg:  
Svizra, Italia



**Poulet:**  
**EU**

Pulaster:  
EU



**Thunfisch:**  
**Asien**

Ton:  
Asia



**Crevetten:**  
**Asien**

Crevettas:  
Asia



**Lachs:**  
**EU**

Salm:  
EU

**Das Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

La carn sa vegnida esser fabricada cun hormons, antibiotica e/ni cun auters antimicrobics da promovaziun da prestaziun.

# Herkunftsdeklaration Brot

*Declaronza d'origin dil paun*

**Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.**

Tut nos pauns e pastizarias derivan dalla Svizra, dano ils quals ch'ein explicit indicai auter.

## Desserts

<b>Warmes Schokoladen-Fondant mit Vanilleglace</b> <i>Petta da tschugalata caulda cun in coc rar e glatsch da vaniglia</i>		CHF <b>12.00</b>
<b>Panna Cotta mit Erdbeercoulis</b> <i>Panna cotta cun coulis da farbuns</i>		CHF <b>9.50</b>
<b>Hausgemachter Tiramisu</b> <i>Tiramisu dalla casa</i>		CHF <b>9.50</b>
<b>Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott</b> <i>Bulzani cun cumpot da plogas</i>		CHF <b>13.00</b>
<b>Fruchtsalat mit Glace nach Wahl</b> <i>Salata da fretgs cun in glatsch tenor gjavisch</i>		CHF <b>9.50</b>
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace und Espresso <i>Affogato, glatsch da vaniglia cun espresso</i>		CHF <b>7.00</b>
<b>Nutella-Pizza</b>		CHF <b>22.00</b>
<b>Glace Auswahl</b> <i>Elecziun da glatsch</i>	pro Kugel – <i>perrucla</i>	CHF <b>3.50</b>
	mit Rahm – <i>cun groma</i>	CHF <b>1.50</b>

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.  
*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conlurers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

# Offene Weine

Schaumwein



Prosecco Superiore Extra Dry  
Valdobbiadene Millesimato  
DOCG - Le Vigne di Alice

Italien - Veneto  
Glera

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**

Rosé



Pinot Noir Rosé  
Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **51.-**

Weisswein



Freisamer  
Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Riesling, Pinot Gris  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Sauvignon Blanc  
Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



Etna Bianco DOC  
Le Terre Diverse

Italien - Sicilia  
Carricante  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**



Petit Chablis  
Domaine Nathalie & Gilles Fevre

Frankreich - Burgund, Chablis  
Chardonnay  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**

Rotweine



Malanser Pinot Noir  
Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**



Barbera d'Alba Superiore  
Azienda Agricola  
Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte  
Barbera  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Cornalin VDA DOP  
Rosset Terroir

Italien - Valle d'Aosta  
Cornalin  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **6.50** 75cl CHF **38.-**



Valpolicella Classico  
Superiore Ripasso  
Azienda Agricola  
Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Molinara, Oseleta  
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**

# Rotweine von Cadenazzi

## Schweiz

### Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Agno  
Merlot – Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



# Weissweine von Cadenazzi

## Schweiz

### Carla Cadenazzi Davide

**Schweiz – Mendrisio  
Doral  
Inox-Edelstahltank, Ausbau auf der Hefe**

#### Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



### Cadenazzi – Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Castel San Pietro  
Merlot – Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

#### Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



### MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel  
San Pietro, Morbio Infiore  
Merlot, Cabernet Franc  
Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



# Unsere Empfehlung des Hauses

Schaumwein



**Brut Rosé Zero Dosage  
Francois Secondé**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **64.-**



**Cuvée Les Clés Brut AOC  
Stéphane Coquille**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **62.-**



**Sauvignon Blanc  
Ried Hochgrassnitzberg -  
2014**

Erich & Walter Polz

Österreich - Südsteiermark  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **69.-**



**Puligny-Montrachet  
Vieilles Vignes - 2015  
Domaine Borgeot**

Frankreich - Burgund, Côte de  
Beune  
Chardonnay  
Eichenfass

75cl CHF **84.-**



**Petite Arvine - 2017  
Charles Bonvin**

Schweiz - Wallis  
Petite Arvine  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **52.-**



**Chablis 1er Cru Les  
Vaudevey - 2017  
Julien Brocard**

Frankreich - Burgund, Chablis  
Chardonnay  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **72.-**

Weisswein



**Roero Arneis  
Giacomo Fenocchio**

Italien - Piemont  
Arneis  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **44.-**



**Albariño Gundian - 2017  
Adegas Valdes**

Spanien - Galizien, Rías Baixas  
Gundian  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **41.-**



**Classico Superiore DOC  
Verdicchio Castelli di Jesi  
Az. Agr. Andrea Felici**

Italien - Marche  
Verdicchio  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **42.-**



**Grüner Veltliner Ried  
Phelling  
2019 - Weingut der Pollerhof**

Österreich - Niederösterreich,  
Weinviertel  
Güner Veltliner  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **40**

Rosé



**Pinot Noir Rosé - 2021  
Luzi Jenny**

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **51.-**

Rotweine



**Platinum Ticino DOC - 2015**  
Guido Brivio

Schweiz - Tessin, Sottoceneri  
Merlot  
Barrique

75cl CHF **127.-**



**Amarone Classico Valpolicella - 2016**  
Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **86.-**



**Icaro Merlot Ticino DOC - 2017**  
Cantina Ra Canva  
Gabriele Mossi

Tessin  
Merlot  
Eichenfass

75cl CHF **82.-**



**Syrah**  
Logonovo Montalcino

Italien - Toscana  
Syrah  
Barrique, Eichenfass

75cl CHF **58.-**



**Marlot - 2022**  
Uvarara SA

Schweiz - Tessin  
Marselan, Merlot  
Barrique

75cl CHF **89.-**  
150cl CHF **160.-**



**Brunello di Montalcino - 2007**  
Salvioni

Italien - Toscana, Montalcino  
Sangiovese Grosso  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **212.-**



**Barolo La Ginestra - 2012**  
Paolo Conterno

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Eichenfass

75cl CHF **96.-**



**Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014**  
Domaine des Enfants

Frankreich - Languedoc- Roussillon  
Grenache, Carignan, Syrah  
Eichenfass

75cl CHF **89.-**



**Gattinara DOCG - 2019**  
Az. Vitivinicola Nervi

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Barrique

75cl CHF **109.-**



**Châteauneuf du Pape**  
Domaine de Ferrand de Charles Bravay

Frankreich - Côtes-du-Rhône,  
Châteauneuf-du-Pape  
Syrah, Grenache, Cinsault,  
Mourvèdre  
Betontank, Eichenfass

75cl CHF **92.-**




# Spezialbier

## CLER BIO BÜGEL

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Lager

**Gärung:** Niedrige Gärung

**Farbe:** Honigfarbig, hell, trüb

**Alkohol:** 5.00 %

**IBU:** 22



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## AMBRA

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Amber

**Gärung:** Obergärig

**Farbe:** Bernsteinfarbig

**Alkohol:** 4.80 %

**IBU:** 27



### Hopfung



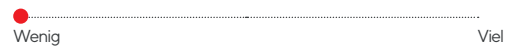
### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## EDELWEISS

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Weizen-  
Weissbier/Wit

**Gärung:** Obergärige Biere / Ale

**Farbe:** Gelb bis Orange

**Alkohol:** 5.00 %

**IBU:** 18



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## WEIZEN

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Weizen

**Gärung:** Obergärige Biere

**Farbe:** Goldgelb

**Alkohol:** 5.40 %

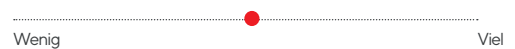
**IBU:** 15



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit



### Säure



# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Valsler Classic	33cl	4.50
Valsler Classic	1L	9.50
Valsler Silence	33cl	4.50
Valsler Silence	1L	9.50
Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Apfelschorley Möhl	33cl	4.50
Rivella Rot/Blau	33cl	4.50
Gazosa Limone/Mirtillo/Pompelmo	35cl	5.50
Fanta	33cl	4.50
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Alee	20cl	4.50
Fusee Tee Lemon	33cl	4.50
Möhl ohne Alkohol	50cl	5.80

## Bier

Hergöttli	20cl	3.50
Stange	30cl	4.20
Kübel	50cl	6.-
Hergöttli Panache	20cl	3.50
Stange Panache	30cl	4.20
Kübel Panache	50cl	6.-
Moretti	30cl	4.80
Erdinger Weissbier	50cl	7.50
Erdinger Weissbier Dunkel	50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Senza	33cl	4.80
Möhl mit Alkohol	50cl	5.80

## Warme Getränke

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.40
Espresso Macchiato	4.80
Milchkaffe	4.80
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.20
Corretto Grappa	7.10
Kaffee Baileys	8.-
Tee	4.40
Ovomaltine	4.80
Schokolade	4.80

## Aperitiv

Sanbitter	5cl	5.00
Aperol Spritz	5cl	11.50
Hugo	5cl	11.50
Campari	5cl	8.50
Campari Soda	5cl	10.50
Campari Orange	5cl	11.50
Martini weiss/rot	5cl	9.50
Cynar	5cl	9.50

## Liköre/Schnaps

Amaretto	2cl	9.-
Limoncello	2cl	8.-
Gin Breil Pur	2cl	10.50
Gin Tonic	2cl	13.50
Bacardi	2cl	9.-
Bacardi Cola	2cl	13.50
Vodka	2cl	9.-
Vieille Prune	2cl	14.-
Kirsch	2cl	10.-
Williams	2cl	10
Chrüter	2cl	10
Zwetschgen	2cl	10
Röteli	2cl	8.50
Braulio	2cl	8.50
Ramazotti	2cl	8.50
Fernet Branca	2cl	8.50
Appenzeller	2cl	8.50

## Cognac

Calvados	2cl	10.-
Remy Martin VSOP	2cl	13.50

## Whisky

Jim Beam	4cl	9.-
Johnie Walker	4cl	9.-
Jack Daniels	4cl	10.-
Chivas Regal	4cl	12.-

## Grappa

Brunello	2cl	9.50
Elisi Berta	2cl	12.-
Elite Riserva 15 anni	2cl	15.-



S P E I S E K A R T E  
U R S U S  
E N - I T

## Salads / starters – Insalate / antipasti

<p><b>Green salad variation</b> (italian, french, house dressing) <i>Insalata di foglie verdi miste (condimento italiano, francese, della casa)</i></p>	CHF 9.00
<p><b>Mixed house salad</b> (italian, french, house dressing) <i>Insalata mista della casa (condimento italiano, francese, della casa)</i></p>	CHF 12.50
<p><b>Ursus salad</b> zucchini, pomegranate, cheese cream and pumpernickel crisp <i>Insalata Ursus, zucchine, melograno, crema di formaggio e croccante di pumpernickel</i></p>	CHF 16.50
<p><b>Insalata Caprese Catrina</b> mozzarella di bufala Campana, cherry tomatoes, rocket and basil pesto <i>Insalata Caprese Catrina, mozzarella di bufala Campana, pomodorini, rucola e pesto di basilico</i></p>	CHF 21.00
<p><b>Lamb's lettuce</b> with eggs and bacon vinaigrette <i>Formentino con uova e vinaigrette di pancetta</i></p>	CHF 15.00
<p><b>Caesar Salad</b> lettuce with Caesar dressing, bacon crackers, parmesan, croûtons <i>Caesar Salad, lattuga con condimento Caesar, cracker al bacon, parmigiano, crostini</i></p>	CHF 19.50
<p><b>with chicken breast strips</b> – con strisce di petto di pollo</p>	CHF 29.50
<p><b>with prawn skewers</b> – con spiedino di gamberi</p>	CHF 29.50
<p><b>Baked sheep's cheese</b> with cranberries, salad and toast <i>Formaggio di pecora al forno con mirtilli rossi, insalata e toast</i></p>	CHF 19.50
<p><b>Goat's cheese wrapped in bacon</b> with salad bouquet and toast <i>Formaggio di capra avvolto nella pancetta con bouquet di insalata e toast</i></p>	CHF 19.50
<p><b>Meat pie</b> with Cumberland sauce and pickles <i>Pasticcio di carne con salsa Cumberland e sottaceti</i></p>	CHF 18.50
<p><b>Sausage and cheese salad</b> <i>Insalata di wurst e formaggio</i></p>	CHF 18.50
<p><b>Sausage salad</b> <i>Insalata di wurst</i></p>	CHF 13.50

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.*

All prices incl. VAT.

## Soups - Zuppe

<b>Soup of the day</b> <i>Zuppa del giorno</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Grisons barley soup</b> <i>Zuppa d'orzo grigionese</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Wild mushroom cream soup with brie on toasted bread</b> <i>Zuppa di crema di funghi selvatici con brie su pane tostato</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Young garlic cream soup with cheese croûtons</b> <i>Zuppa di crema all'aglio giovane con crostini al formaggio</i>	CHF <b>12.50</b>
<b>Tomato and mascarpone cream soup</b> <i>Zuppa di pomodoro e mascarpone</i>	CHF <b>12.50</b>

## House specialities - Specialità della casa

<b>Cordon Bleu of veal</b> with French fries and vegetables <i>Cordon Bleu di vitello con patate fritte e verdure</i>	CHF <b>38.00</b>
<b>Piccata Milanese</b> with spaghetti al pomodoro - con spaghetti al pomodoro with risotto alla milanese - con risotto alla milanese	CHF <b>39.00</b>
<b>Veal sausage Catrina</b> with mashed potatoes and gravy <i>Kalbsbratwurst Catrina con purè di patate e salsa</i>	CHF <b>26.00</b>
<b>Saltimbocca alla Romana</b> (veal/vitello) with risotto alla milanese <i>con risotto alla milanese</i>	CHF <b>37.00</b>
<b>Beef Stroganoff</b> with butter spätzli <i>Stroganoff di manzo con spätzli al burro</i>	CHF <b>36.00</b>

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

All prices incl. VAT.

<b>Brasato di Manzo (Beef)</b> with creamy polenta <i>Brasato di manzo con polenta</i>	CHF <b>34.50</b>
<b>Beef entrecôte (220 g)</b> with Café de Paris butter and French fries <i>Entrecôte di manzo (220 g) con burro Café de Paris e patate fritte</i>	CHF <b>48.00</b>
<b>Chicken breast strips in a cornflake mantle</b> with salad and sweet potato fries <i>Straccetti di petto di pollo in un manto di cornflake con insalata e patate dolci fritte</i>	CHF <b>36.00</b>
<b>Fitness plate – Piatto fitness</b> with chicken breast strips - <i>con straccetti di petto di pollo</i> with beef entrecôte (200 g) - <i>con entrecôte di manzo (200 g)</i> with wild salmon fillet - <i>con filetto di salmone selvaggio</i> (italian, french, house dressing) <i>(condimento italiano, francese, della casa)</i>	CHF <b>31.00</b> CHF <b>40.00</b> CHF <b>37.00</b>
<b>Wild salmon fillet</b> with vegetable risotto <i>Filetto di salmone selvaggio con risotto alle verdure</i>	CHF <b>39.00</b>
<b>Rösti topped with baked cheese, fried egg and spinach</b> <i>Rösti condito con formaggio al forno, uovo fritto e spinaci</i> with meatloaf - <i>con fleischkäse</i>	CHF <b>21.50</b> CHF <b>28.50</b>
<b>Capuns</b> Classic - <i>Classici</i> Vegetarian - <i>Vegetariano</i>	CHF <b>29.00</b> CHF <b>23.00</b>
<b>Thai-Curry with rice - con riso</b> Chicken - <i>Pollo</i> Vegan - <i>Vegano</i>	CHF <b>29.00</b> CHF <b>25.00</b>

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti..*

All prices incl. VAT.

## Pasta and risotto – Pasta e risotto

	small/piccolo	big/grande
<b>Homemade beef ravioli</b> in a Parmesan cream sauce <i>Ravioli di manzo fatti in casa in salsa di parmigiano</i>	CHF <b>20.00</b>	CHF <b>28.00</b>
<b>Tagliatelle</b> with salmon and spinach in a mascarpone cream sauce <i>Tagliatelle con salmone e spinaci in salsa al mascarpone</i>	CHF <b>26.00</b>	CHF <b>32.00</b>
with browned mushrooms in butter and pine nuts <i>con funghi trifolati nel burro e pinoli</i>	CHF <b>18.00</b>	CHF <b>26.00</b>
<b>Spaghetti Stefano</b> <i>Cherry tomatoes, prawns, garlic and chilli peppers</i> <i>Pomodori ciliegini, gamberi, aglio e peperoncino</i>		CHF <b>34.00</b>
<b>Spaghetti or Penne</b>		
al Pomodoro	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
alla Bolognese	CHF <b>15.50</b>	CHF <b>22.50</b>
all'Arrabbiata	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
Aglio, Olio e Peperoncino	CHF <b>13.50</b>	CHF <b>18.50</b>
alla Carbonara	CHF <b>15.50</b>	CHF <b>22.50</b>
<b>Gnocchi Caprese</b> <i>tomatoes and mozzarella</i> <i>pomodori e mozzarella</i>	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>22.00</b>
<b>Risotto</b>		
alla milanese	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>24.00</b>
Wild mushroom - <i>con i funghi</i>	CHF <b>17.00</b>	CHF <b>24.00</b>

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti..

All prices incl. VAT.

## The classics - Le classiche

- |  |                        |
|--|------------------------|
| <p>01 <b>Pizza Margherita</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella</i></p>  | <p>CHF <b>17.-</b></p> |
| <p>02 <b>Pizza Napoli</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, garlic</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, acciughe, capperi, aglio</i></p>   | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>03 <b>Pizza Marcus</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, spicy salami, Bismarck egg</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, acciughe, capperi, salame piccante, uovo alla Bismarck</i></p>                             | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>04 <b>Pizza Sicula</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, olives, anchovies, capers, peperoncino</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, olive, acciughe, capperi, peperoncino</i></p>   | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>05 <b>Pizza Capricciosa</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, olives</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi, olive</i></p>  | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>06 <b>Pizza 4-Formaggi</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano</i></p>  | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>07 <b>Pizza Diavola</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, peperoncino</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, salame piccante, peperoncino</i></p>  | <p>CHF <b>19.-</b></p> |
| <p>08 <b>Pizza Ventricina</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, spicy ventricina, mascarpone, olives, gorgonzola</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, ventricina, mascarpone, olive, gorgonzola</i></p>                                   | <p>CHF <b>22.-</b></p> |
| <p>09 <b>Pizza Tonno-Cipolla</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, tuna, onions</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, tonno, cipolle</i></p>   | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>10 <b>Pizza Parmigiana</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, eggplant, parmesan, oregano</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, melanzane, parmigiano, origano</i></p>   | <p>CHF <b>21.-</b></p> |
| <p>11 <b>Pizza Rustica</b><br/> <b>Tomatoes, mozzarella, garlic, cep mushrooms, rocket, Prosciutto S. Daniele, parmesan</b><br/> <i>Pomodori, mozzarella, aglio, funghi porcini, rucola, Prosciutto S. Daniele, parmigiano</i></p> | <p>CHF <b>26.-</b></p> |

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
 Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

All prices incl. VAT.



## The whites - Le bianche

- |    |  |          |
|----|--|----------|
| 12 | <b>Pizza Cristian</b><br><b>Mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, pumpkin, dried Grisons meat</b><br><i>Mozzarella, gorgonzola, funghi porcini, zucca, carne secca grigionese</i>   | CHF 25.- |
| 13 | <b>Pizza Speck</b><br><b>Mozzarella, speck, walnuts, gorgonzola</b><br><i>Mozzarella, speck, noci, gorgonzola</i>  | CHF 21.- |
| 14 | <b>Pizza Cacio e Pepe</b><br><b>Mozzarella, smoked scamorza cheese, pepper, crispy bacon, Pecorino Romano, parmesan cream, basil</b><br><i>Mozzarella, scamorza affumicata, pepe, becon croccante Pecorino Romano, crema di parmigiano, basilico</i> | CHF 24.- |
| 15 | <b>Pizza Patatona</b><br><b>Mozzarella, mascarpone, French fries, ham</b><br><i>Mozzarella, mascarpone, patate fritte, prosciutto cotto</i>  | CHF 21.- |
| 16 | <b>Pizza Ursus</b><br><b>Mozzarella, mascarpone, rocket, Prosciutto S. Daniele, parmesan</b><br><i>Mozzarella, mascarpone, rucola, Prosciutto S. Daniele, parmigiano</i>   | CHF 24.- |

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
 Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

All prices incl. VAT.

### Pizza gluten free

Base CHF 20.-



Our gluten free Pizzas are suitable for guests with an intolerance but not for those suffering an allergy. Traces cannot be completely avoided. The Pizzeria Stiva Ursus disclaims hereby all liability.

*Le nostre pizze senza glutine sono adatte per gli ospiti intolleranti ma non per chi soffre di allergia. Le tracce non possono essere completamente evitate. La Pizzeria Stiva Ursus declina ogni responsabilità.*

## Create your own pizza



**Request the sheet to create your favorite pizza**

*Richiedi il foglio per creare la tua pizza preferita*

## Pizza special - Le speciali

- 17 **Pizza Ninja** CHF 24.-  
**Tomatoes, mozzarella, taleggio, sausage, pesto, violet potato chips, "La Torrente" tomatoes**  
*Pomodoro, mozzarella, taleggio, salsiccia, pesto, chips di patate viole, pomodori "La Torrente"*
- 18 **Pizza Claudio** CHF 28.-  
**Mozzarella, burrata pugliese, bresaola valtellinese, rocket, parmesan, balsamic vinegar**  
*Mozzarella, burrata pugliese, bresaola valtellinese, rucola, parmigiano, aceto balsamico*
- 19 **Pizza Sombrero** CHF 28.-  
**FILLED IN THE MIDDLE**  
**IN THE MIDDLE: mozzarella, Bismarck egg, gorgonzola, bacon**  
**AROUND: spinach, corn, onion, peppers, ham**  
**CON IL CENTRO RIPIENO**  
*AL CENTRO: mozzarella, uovo alla Bismarck, gorgonzola, pancetta*  
*PARTE ESTERNA: spinaci, mais, cipolle, peperoni, prosciutto*
- 20 **Pizza Catrina** CHF 27.-  
**Tomatoes, mozzarella, peppers, olives, anchovies, onion, gorgonzola, Bismarck egg, rocket, capers**  
*Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, acciughe, cipolle, gorgonzola, uovo alla Bismarck, rucola, capperi*
- 21 **Pizza del Campione** CHF 26.-  
**Half covered surprise pizza: one half Diavola and the second half alla Pizzaiolo**  
*Mezza pizza coperta a sorpresa: metà alla Diavola e l'altra metà a discrezione del pizzaiolo.*
- 22 **Pizza Samurai** CHF 26.-  
**Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, olives, anchovies, capers, burrata, peperoncino**  
*Pomodori, pomodori "La Torrente", olive, acciughe, capperi, burrata, peperoncino*
- 23 **Doppia Pizza** CHF 29.-  
**ONE SIDE: tomatoes, mozzarella, vegetable selection del pizzaiolo**  
**OTHER SIDE : pizza sandwich with rocket, mozzarella di bufala, Prosciutto S. Daniele, "La Torrente" tomatoes**  
*Una parte: pomodoro, mozzarella, selezione di verdure del pizzaiolo*  
*L'altra parte : pizza sandwich con rucola, mozzarella di bufala, prosciutto S. Daniele, pomodori "La Torrente"*

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
 Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

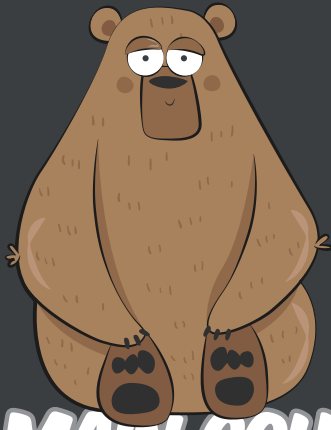
All prices incl. VAT.

## Pizza special - Le speciali

- 24 **Pizza Pugliese** CHF 28.-  
**Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, eggplant, cep mushrooms, rocket, burrata, garlic, oregano**  
*Pomodori, pomodori "La Torrente", melanzane, funghi porcini, rucola, burrata, aglio, origano*
- 25 **Pizza Calzone** CHF 20.-  
**Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano**  
*Pomodori, mozzarella, prosciutto, funghi, origano*
- 26 **Pizza Spezial** CHF 27.-  
**Tomatoes, "La Torrente" tomatoes, mozzarella, mushrooms, asparagus, onions, eggplants, artichokes, garlic, peppers, olives, spinach**  
*Pomodori, pomodori "La Torrente", mozzarella, funghi, asparagi, cipolle, melanzane, carciofi, aglio, peperoni, olive, spinaci*
- 27 **Pizza Baciata** CHF 26.-  
**Folded pizza with mozzarella, mortadella, "La Torrente" tomatoes, pistachios, rocket, burrata**  
*Pizza a portafoglio con mozzarella, mortadella, pomodori "La Torrente", pistacchi, rucola, burrata*
- 28 **Pizza Bufalina** CHF 24.-  
**Tomatoes, Mozzarella di Bufala, basil, olive oil EVO**  
*Pomodori, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva EVO*
- 29 **Pizza Cosacca** CHF 20.-  
**Tomatoes, "La Torrente" Tomatoes, Pecorino Romano, basil**  
*Pomodoro, pomodori "La Torrente", Pecorino Romano, basilico*
- 30 **Pizza Worldcup** CHF 28.-  
**WITH FILLED CRUST**  
**ON THE PIZZA: tomato, mozzarella, eggplant, artichokes, olives, sausage, oregano**  
**IN THE CRUST: sausage, gorgonzola, mozzarella**  
**CON CROSTA RIPIENA**  
*SULLA PIZZA: pomodoro, mozzarella, melanzane, carciofi, olive, salsiccia, origano*  
*NELLA CROSTA: salsiccia, gorgonzola, mozzarella*

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
 Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

All prices incl. VAT.



# KIDS' MENU

## MAIN COURSES - PIATTI PRINCIPALI

<b>BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRENCH FRIES</b> <i>Cotoletta di pollo alla milanese con patate fritte</i>	CHF <b>16.00</b>
<b>CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES</b> <i>Bocconcini di pollo con patate fritte e verdure</i>	CHF <b>13.00</b>
<b>CREAM PORK CUTLET WITH TAGLIATELLE</b> <i>Cotoletta di maiale con panna e tagliatelle</i>	CHF <b>14.00</b>
<b>BATTERED COD WITH MASHED POTATOES AND PEAS</b> <i>Merluzzo in pastella con purè di patate e piselli</i>	CHF <b>13.00</b>
<b>ÄPLERMAGRONEN WITH APPLE MOUSSE</b> <i>Äplermagronen con mousse di mele</i>	CHF <b>13.00</b>
<b>SPAGHETTI OR PENNE</b> <b>BUTTER</b> - Burro <b>POMODORO</b> <b>BOLOGNESE</b>	CHF <b>9.00</b> CHF <b>11.00</b> CHF <b>13.00</b>
<b>PORTION POMMES FRITES</b> <i>Porzione di patate fritte</i> <b>Big</b> - Grande <b>Small</b> - Piccolo	CHF <b>10.00</b> CHF <b>7.00</b>

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti..

All prices incl. VAT.

# Declaration of origin: meat

Dichiarazione di origine: carne



**Beef:**  
Switzerland, Ireland,  
Australia, Uruguay

Manzo:  
Svizzera, Irlanda, Australia,  
Uruguay



**Veal:**  
Switzerland

Vitello:  
Svizzera



**Pig:**  
Switzerland, Italy

Maiale:  
Svizzera, Italia



**Chicken:**  
EU

Pollo:  
EU



**Tuna:**  
Asia

Tonno:  
Asia



**Prawns:**  
Asia

Gamberi:  
Asia



**Salmon:**  
EU

Salmone:  
EU

**The meat may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.**

La carne potrebbe essere stata prodotta con ormoni, antibiotici e/o altri promotori della crescita antimicrobici.

# Declaration of origin: bread

Dichiarazione di origine: pane

**All of our bread and baked goods come from Switzerland, except those that are explicitly labeled differently.**

Tutto il nostro pane e i nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera, ad eccezione di quelli che sono esplicitamente etichettati diversamente.

## Desserts

<b>Hot chocolate fondant with vanilla ice cream</b> <i>Fondente caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia</i>	CHF <b>12.00</b>
<b>Panna cotta with strawberry coulis</b> <i>Panna cotta con coulis di fragole</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Homemade tiramisu</b> <i>Tiramisù fatto in casa</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Kaiserschmarren with plum compote</b> <i>Kaiserschmarren con composta di prugne</i>	CHF <b>13.00</b>
<b>Fruit salad with ice cream of your choice</b> <i>Macedonia di frutta con gelato a scelta</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Affogato al caffè</b> <i>Vanilla ice cream and espresso Gelato alla vaniglia e caffè espresso</i>	CHF <b>7.00</b>
<b>Nutella-Pizza</b>	CHF <b>22.00</b>
<b>Ice cream selection</b> <i>Selezione di gelati</i>	each scoop – <i>per pallina</i> CHF <b>3.50</b> with cream – <i>con panna</i> CHF <b>1.50</b>

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.  
 Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti..

All prices incl. VAT.

# Offene Weine

Schaumwein



Prosecco Superiore Extra Dry  
Valdobbiadene Millesimato  
DOCG - Le Vigne di Alice

Italien - Veneto  
Glera

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**

Rosé



Pinot Noir Rosé  
Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **51.-**

Weisswein



Freisamer  
Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Riesling, Pinot Gris  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Sauvignon Blanc  
Luzi Jenny

Schweiz - Graubünden  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**



Etna Bianco DOC  
Le Terre Diverse

Italien - Sicilia  
Carricante  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.00** 75cl CHF **49.-**



Petit Chablis  
Domaine Nathalie & Gilles Fevre

Frankreich - Burgund, Chablis  
Chardonnay  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**

Rotweine



Malanser Pinot Noir  
Andrea&Anita Lauber

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **47.-**



Barbera d'Alba Superiore  
Azienda Agricola  
Giacomo Fenocchio

Italien - Piemonte  
Barbera  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**



Cornalin VDA DOP  
Rosset Terroir

Italien - Valle d'Aosta  
Cornalin  
Inox-Edelstahltank

10cl CHF **6.50** 75cl CHF **38.-**



Valpolicella Classico  
Superiore Ripasso  
Azienda Agricola  
Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Molinara, Oseleta  
Inox-Edelstahl-tank, Barrique

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **55.-**

# Rotweine von Cadenazzi

## Schweiz

### Punta Rossa 2018 Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Agno  
Merlot – Eichenfass**

#### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, vielschichtiges Bukett mit frischen Noten von schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer, mentholig und leicht balsamisch im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Fleischgerichte, geschmortes Rind und Wild

75cl CHF **67.-** 150cl CHF **118.-**



# Weissweine von Cadenazzi

## Schweiz

### Carla Cadenazzi Davide

**Schweiz – Mendrisio  
Doral  
Inox-Edelstahltank, Ausbau auf der Hefe**

#### Degustationsnotiz

Intensive goldene Farbe, exotische Aromen und Noten, Aromen von Zitrusfrüchten, Zitrone und Chinotto, Pfirsich, Mango, saftig im nachhaltigen Finale.

#### Harmonie von Speis und Trank

Aperitif, reifem Käse, gegrilltem Fisch, zartem weissem Fleisch

10cl CHF **7.-** 75cl CHF **48.-**



### Cadenazzi – Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Castel San Pietro  
Merlot – Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive Rubinrote Farbe, frische und weinige Aromen mit Schwarzkirschen, Gewürzen, Aromen von Schwarzkirschen, Muskatnuss und grünen Pfefferkörnern, leicht balsamischer und frischer Nachhall.

#### Harmonie von Speis und Trank

Tessiner Gerichte

10cl CHF **7.50** 75cl CHF **50.-**



### MCCX (Milleduecentodieci) Cadenazzi Davide

**Schweiz – Tessin, Mendrisio, Castel  
San Pietro, Morbio Infiore  
Merlot, Cabernet Franc  
Eichenfass, Barrique**

#### Degustationsnotiz

Intensive rote Farbe, frische Aromen von reifen schwarzen Beeren, reifen schwarzen Kirschen, schwarzem Pfeffer und Mandeln im Abgang.

#### Harmonie von Speis und Trank

Carpaccio, Tartar, grilliertes Fleisch

10cl CHF **8.-** 75cl CHF **58.-**





# Unsere Empfehlung des Hauses

Schaumwein



**Brut Rosé Zero Dosage  
Francois Secondé**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **64.-**



**Cuvée Les Clés Brut AOC  
Stéphane Coquille**

Frankreich - Champagne  
Pinot Noir

75cl CHF **62.-**



**Sauvignon Blanc  
Ried Hochgrassnitzberg -  
2014**

Erich & Walter Polz

Österreich - Südsteiermark  
Sauvignon Blanc  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **69.-**



**Puligny-Montrachet  
Vieilles Vignes - 2015  
Domaine Borgeot**

Frankreich - Burgund, Côte de  
Beune  
Chardonnay  
Eichenfass

75cl CHF **84.-**



**Petite Arvine - 2017  
Charles Bonvin**

Schweiz - Wallis  
Petite Arvine  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **52.-**



**Chablis 1er Cru Les  
Vaudevey - 2017  
Julien Brocard**

Frankreich - Burgund, Chablis  
Chardonnay  
Inox-Edelstahltank, Eichenfass

75cl CHF **72.-**

Weisswein



**Roero Arneis  
Giacomo Fenocchio**

Italien - Piemont  
Arneis  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **44.-**



**Albariño Gundian - 2017  
Adegas Valdes**

Spanien - Galizien, Rías Baixas  
Gundian  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **41.-**



**Classico Superiore DOC  
Verdicchio Castelli di Jesi  
Az. Agr. Andrea Felici**

Italien - Marche  
Verdicchio  
Inox-Edelstahl-tank

75cl CHF **42.-**



**Grüner Veltliner Ried  
Phelling  
2019 - Weingut der Pollerhof**

Österreich - Niederösterreich,  
Weinviertel  
Güner Veltliner  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **40**

Rosé



**Pinot Noir Rosé - 2021  
Luzi Jenny**

Schweiz - Graubünden  
Pinot Noir (rosé vinifiziert)  
Inox-Edelstahltank

75cl CHF **51.-**

Rotweine



**Platinum Ticino DOC - 2015**  
Guido Brivio

Schweiz - Tessin, Sottoceneri  
Merlot  
Barrique

75cl CHF **127.-**



**Amarone Classico Valpolicella - 2016**  
Azienda Agricola Terre di Leone

Italien - Veneto, Valpolicella  
Corvina, Corvinone, Rondinella,  
Oseleta  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **86.-**



**Icaro Merlot Ticino DOC - 2017**  
Cantina Ra Canva  
Gabriele Mossi

Tessin  
Merlot  
Eichenfass

75cl CHF **82.-**



**Syrah**  
Logonovo Montalcino

Italien - Toscana  
Syrah  
Barrique, Eichenfass

75cl CHF **58.-**



**Marlot - 2022**  
Uvarara SA

Schweiz - Tessin  
Marselan, Merlot  
Barrique

75cl CHF **89.-**  
150cl CHF **160.-**



**Brunello di Montalcino - 2007**  
Salvioni

Italien - Toscana, Montalcino  
Sangiovese Grosso  
Eichenfass, Barrique

75cl CHF **212.-**



**Barolo La Ginestra - 2012**  
Paolo Conterno

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Eichenfass

75cl CHF **96.-**



**Suis l'Étoile Côtes Catalanes - 2014**  
Domaine des Enfants

Frankreich - Languedoc- Roussillon  
Grenache, Carignan, Syrah  
Eichenfass

75cl CHF **89.-**



**Gattinara DOCG - 2019**  
Az. Vitivinicola Nervi

Italien - Piemonte  
Nebbiolo  
Barrique

75cl CHF **109.-**



**Châteauneuf du Pape**  
Domaine de Ferrand de Charles Bravay

Frankreich - Côtes-du-Rhône,  
Châteauneuf-du-Pape  
Syrah, Grenache, Cinsault,  
Mourvèdre  
Betontank, Eichenfass


75cl CHF **92.-**

# Spezialbier

## CLER BIO BÜGEL

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Lager

**Gärung:** Niedrige Gärung

**Farbe:** Honigfarbig, hell, trüb

**Alkohol:** 5.00 %

**IBU:** 22



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## AMBRA

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Amber

**Gärung:** Obergärig

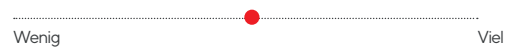
**Farbe:** Bernsteinfarbig

**Alkohol:** 4.80 %

**IBU:** 27



### Hopfung



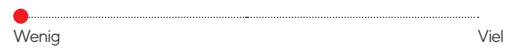
### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## EDELWEISS

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Weizen-  
Weissbier/Wit

**Gärung:** Obergärige Biere / Ale

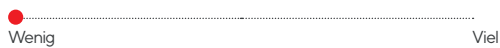
**Farbe:** Gelb bis Orange

**Alkohol:** 5.00 %

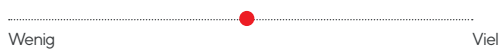
**IBU:** 18



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit




### Säure



## WEIZEN

Bieraria Tschlin 330ml Flasche

CHF 6.-

**Herkunft:**  Schweiz  
Graubünden

**Art des Bieres:** Weizen

**Gärung:** Obergärige Biere

**Farbe:** Goldgelb

**Alkohol:** 5.40 %

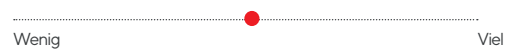
**IBU:** 15



### Hopfung



### Süße



### Bitterkeit



### Säure



# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Valsler Classic	33cl	4.50
Valsler Classic	1L	9.50
Valsler Silence	33cl	4.50
Valsler Silence	1L	9.50
Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Apfelschorley Möhl	33cl	4.50
Rivella Rot/Blau	33cl	4.50
Gazosa Limone/Mirtillo/Pompelmo	35cl	5.50
Fanta	33cl	4.50
Tonic/Bitter Lemon/Ginger Alee	20cl	4.50
Fusee Tee Lemon	33cl	4.50
Möhl ohne Alkohol	50cl	5.80

## Bier

Hergöttli	20cl	3.50
Stange	30cl	4.20
Kübel	50cl	6.-
Hergöttli Panache	20cl	3.50
Stange Panache	30cl	4.20
Kübel Panache	50cl	6.-
Moretti	30cl	4.80
Erdinger Weissbier	50cl	7.50
Erdinger Weissbier Dunkel	50cl	7.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Senza	33cl	4.80
Möhl mit Alkohol	50cl	5.80

## Warme Getränke

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.40
Espresso Macchiato	4.80
Milchkaffe	4.80
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.20
Corretto Grappa	7.10
Kaffee Baileys	8.-
Tee	4.40
Ovomaltine	4.80
Schokolade	4.80

## Aperitiv

Sanbitter	5cl	5.00
Aperol Spritz	5cl	11.50
Hugo	5cl	11.50
Campari	5cl	8.50
Campari Soda	5cl	10.50
Campari Orange	5cl	11.50
Martini weiss/rot	5cl	9.50
Cynar	5cl	9.50

## Liköre/Schnaps

Amaretto	2cl	9.-
Limoncello	2cl	8.-
Gin Breil Pur	2cl	10.50
Gin Tonic	2cl	13.50
Bacardi	2cl	9.-
Bacardi Cola	2cl	13.50
Vodka	2cl	9.-
Vieille Prune	2cl	14.-
Kirsch	2cl	10.-
Williams	2cl	10
Chrüter	2cl	10
Zwetschgen	2cl	10
Röteli	2cl	8.50
Braulio	2cl	8.50
Ramazotti	2cl	8.50
Fernet Branca	2cl	8.50
Appenzeller	2cl	8.50

## Cognac

Calvados	2cl	10.-
Remy Martin VSOP	2cl	13.50

## Whisky

Jim Beam	4cl	9.-
Johnie Walker	4cl	9.-
Jack Daniels	4cl	10.-
Chivas Regal	4cl	12.-

## Grappa

Brunello	2cl	9.50
Elisi Berta	2cl	12.-
Elite Riserva 15 anni	2cl	15.-