



Diavolezza 2978

Corvatsch  Lagalb

GLÜNA PLAINA



APERITIF & COCKTAIL

ohne Alkohol:

Crodino			5.00
« Diavel » (2cl Amicero Ingwer-Orangen-Sirup + Ginger Beer, Eiswürfel)			7.50

mit Alkohol:

Alpenkamikaze (Alpärösa-Likör, Vodka, Limette)			13.00
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser)			11.00
Amicero Spritz (2cl Amicero Ingwer-Orangen-Sirup, Prosecco, Mineralwasser)			11.00
Ballerina Wermut/Vermouth Rosa	18%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	7.00
Campari Soda			7.50
Campari Orange			9.00
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Mineralwasser)			12.50
Gin Tonic (Aarver Wald Gin, destilliert mit Engadiner Arvenholz)			13.00
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze)			11.00
Schwarzer Hugo (Holunderbeerenlikör, Prosecco)			11.00
L'Aperitivo Nonino Botanical Drink	21%	4cl	7.00
L'Aperitivo Nonino Spritz (L'Aperitivo, Prosecco)			12.50
Martini (rosso / bianco)	15%	4cl	7.00
Mimosa (Prosecco, Orangensaft)			10.50
Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)			11.00
Weisswein gespritzt (süss / sauer)			8.50
Sbagliato (Campari, Martini Rosso, Prosecco)			13.00

MINERALWASSER, SÜSSGETRÄNKE & APFELWEIN

Acqua naturale, bibite e sidr di mele / Mineral Water, softdrinks and apple cider

Allegra / Passugger		47cl / 77cl	5.50 / 8.50
Coca Cola / Coca Cola Zero		33cl	5.00
Sinalco Original		33cl	5.00
Elmer Citro		33cl	5.00
Rivella rot, Rivella blau		33cl	5.00
Ramseier Huus-Tee Minze		50cl	5.50
Shorley Möhl / Apfelsaft Möhl		33cl	5.00
Swiss Mountain Spring Tonic		20cl	5.50
Swiss Mountain Spring Ginger Beer (alkoholfrei)		20cl	5.50
Staibock-Gazosa (Zitrone, Himbeere, Heidelbeere, Pink Grapefruit)		33cl	6.50
Michel Fruchtsäfte (Orangensaft, Bodyguard)		20cl	5.00
Saurer Most Möhl ohne Alkohol		50cl	6.50
Saurer Most Möhl mit Alkohol	4%	50cl	6.50

BIER / Birra / Beer

Bernina Bier (naturbelassenes Zwickelbier)	4.8%	32cl	7.50
Palü Bier (Amber naturbelassen)	5.1%	32cl	7.50
Feldschlösschen Hopfenperle vom Fass	5.2%	30cl	5.00
		50cl	7.00
Feldschlösschen alkoholfrei		33cl	6.00
Panaché / Radler vom Fass		30cl	5.00
		50cl	7.00
Schneider Weisse	5.4%	50cl	8.50
Schneider Tap 3 ohne Alkohol		50cl	8.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA / All prices are in Swiss Francs incl. VAT

SALATE

Insalate / Salads

Grüner Salat Insalata verde Green salad	9.50
Gemischter Salat Insalata mista Mixed salad	14.00
„Sciatt“ Käsekrapfen auf Salatbett Sciatt con insalata Sciatt (deep fried buckwheat balls filled with cheese) served with salad	20.50

KALTE GERICHTE

Piatti freddi / Cold dishes

Salsiz Nostrano / Hirsch Salametti nostrano/cervo / Salametti nostrano/deer	13.00 / 14.00
Bündnerteller mit Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch, Engadiner Bergkäse Affettato misto grigionese Grison plate with mixed cold cuts ham, salami, air dried meat, local cheese	gross 29.90 klein 23.90
Klassisches Tatar vom Schweizer Rind Tartare classico di manzo svizzero Classic Swiss beef tartar	gross 35.00 klein 26.00

SUPPEN

Minestre / Soups

Gerstensuppe Zuppa d'orzo Barley soup	15.50
♠ mit Wienerli / con wurstel / with wiener	21.50
Zwiebelsuppe mit Käse-Crostone Zuppa di cipolle con crostone al formaggio Onion soup with cheese crostone	14.00

HAUPTGERICHTE

Secondi / Main dishes

Raclette (160gr) mit Kartoffeln, Silberzwiebeln und Essiggurken Raclette (160gr) con patate, cipolline, e cetriolini Raclette (160gr) with potatoes, pearl onions, and pickled gherkins	18.00
Spaghetti "Diavolezza" mit Rindfleischwürfeln, Tomatensauce, Rahm und Brandy Spaghetti "Diavolezza" con carne di manzo, salsa pomodoro, panna e Brandy Spaghetti "Diavolezza" with diced beef, tomato sauce, cream and Brandy	24.00
Pizzoccheri aus Buchweizenmehl mit Kartoffeln und Mangold Pizzoccheri di grano saraceno, con patate e coste Pasta from buckwheat flour, with potatoes and Swiss chard	26.00
Piz Palü Rösti mit Kalbsbratwurst Piz Palü Rösti con Wurstel di vitello Piz Palü Rösti with veal sausage	24.00
Engadiner Rösti mit Speckwürfeln, Käse und Spiegelei Rösti con speck, formaggio e uova al tegamino Rösti with bacon, cheese and fried egg	26.00
Hamburger Diavolezza im Sesambrötli <i>mit Salatblatt, Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Grillsauce</i> Hamburger Diavolezza con panino al sesamo <i>con foglia d'insalata, pomodoro, cipolla, cetriolo sottaceto, salsa barbecue</i> Hamburger Diavolezza in sesame bun <i>with lettuce, tomato, onion, gherkin, barbecue sauce</i>	19.00
▲ mit Pommes Frites / con patatine fritte / with French fries	26.00
Kalbsleber Venezianische Art mit Rösti und Gemüse Fegato di vitello alla veneziana con rösti e verdure Veal liver Venetian style with rösti and vegetables	34.00
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Babyspinat Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte e spinaci Veal cutlet Viennese style with French fries and baby spinach	40.00
Gletscherfondue* (ab 2 Personen, Preis pro Person) Fonduta di formaggio (da due persone, prezzo a persona) Cheese fondue (minimum 2 persons, price per person)	33.00
▲ + Portion Kartoffeln (nur zum Fondue)	5.00
▲ + porzione di patate (solo con la fonduta) / + serving of potatoes (only with the fondue)	
Portion Pommes Frites	12.50
Porzione patatine fritte / Serving of French fries	½ 8.50

KINDERKARTE (bis 12 Jahre)

Carta per i bambini (fino a 12 anni) / Children's menu (up to 12 years old)

Kleiner Salat (grün oder gemischt) Insalata piccola (verde o mista) Small salad (green or mixed)	6.00
Portion Pommes frites (1/2 Portion) Porzione di patatine fritte Portion of French fries	8.50
Wienerli mit Pommes frites Wurstel con patatine fritte Wiener with French fries	12.50
Spaghetti mit Butter & Käse Spaghetti con burro e formaggio Spaghetti with butter and cheese	8.50
Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti pomodoro Spaghetti with tomato sauce	12.50
Spaghetti mit Fleischsauce Spaghetti bolognese Spaghetti with meat sauce	15.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites Crocchette di pollo con patatine fritte Chicken nuggets with French fries	15.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites Scaloppina di maiale impanata con patatine fritte Breaded pork escalope with French fries	18.50
1 Kugel Eis nach Wahl mit Rahm & Smarties 1 pallina di gelato con panna e Smarties 1 scoop of ice cream with whipped cream and Smarties	5.00

ETWAS SÜSSES

Qualcosa di dolce / Something sweet

Hausgemachte Früchtekuchen	8.00
Torte alla frutta fatte in casa Homemade fruit cake	
▲ <i>Aprikose / albicocca / apricot</i>	
▲ <i>Zwetschge / prugna / plum</i>	
▲ <i>Apfel / mela / apple</i>	
+ Rahm / con panna montata / with whipped cream	+ 1.50
Engadiner Torte von der Bäckerei Kochendörfer	9.00
Torta "Engadinese" con mandorle Cake "Engiadina" with almonds	
Hausgemachte Bündner Nusstorte	9.00
Torta di noci fatta in casa Homemade nut cake filled with caramelized walnuts	
Warme Zwetschgen mit Zimtglace	10.00
Prugne calde con gelato alla cannella Warm plums with cinnamon ice cream	
Hausgemachter Apfelstrudel	
Strudel di mele Apple strudel	
▲ nature	13.50
▲ mit Rahm / con panna / with whipped cream	15.00
▲ mit Vanillesauce / con salsa alla vaniglia / with vanilla sauce	15.50
▲ mit 1 Kugel Glace / con 1 pallina di gelato / with 1 scoop of ice cream	15.50
▲ komplett (Rahm, Vanillesauce, Glace) / completo / all of it	17.00

EISCRÈME

Gelato / Ice cream

Geschmacksrichtungen / gusti / flavors:

- ▲ *Vanille / vaniglia / vanilla*
- ▲ *Schokolade / cioccolato / chocolate*
- ▲ *Stracciatella*
- ▲ *Mocca*
- ▲ *Pistazie / pistacchio / pistachio*
- ▲ *Zimt / canella / cinnamon*
- ▲ *Erdbeer / fragola / strawberry*
- ▲ *Zitrone / limone / lemon*
- ▲ *Schlumpfeis (blaue Farbe, Karamellgeschmack) / puffo (colore blu, gusto caramello) / Smurf (blue color, caramel flavor)*

pro Kugel / a pallina / per scoop 3.50

+ Rahm / con panna montata / with whipped cream + 1.50

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA / All prices are in Swiss Francs incl. VAT



Affogato (1 Kugel Vanille und Espresso) 1 pallina di gelato alla vaniglia con espresso 1 scoop of vanilla ice cream and espresso	8.50
Eiskaffee (1 Kugel Vanille, 1 Kugel Mocca, Espresso, Rahm) Affogato al caffè (1 pallina alla vaniglia, 1 pallina alla mocca, espresso, panna montata) Ice coffee (1 scoop vanilla ice cream, 1 scoop mocca ice cream, espresso, whipped cream)	10.00
Coupe Dänemark (3 Kugeln Vanille, Schokoladensauce, Rahm) Coupe Danemark (3 palline di vaniglia, salsa al cioccolato, panna) Coupe Denmark (3 scoops vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)	12.00
1 Kugel Eis nach Wahl mit Rahm & Smarties (für Kinder) 1 pallina di gelato con panna e Smarties 1 scoop of ice cream with whipped cream and Smarties	5.00

WARME GETRÄNKE (OHNE ALKOHOL)

Bibite calde (analcolico) / Hot beverages (without alcohol)

Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	5.50
Milchkaffee / Schale	5.00
Latte Macchiato / Cappuccino	5.50
Kaffee Mélange	6.00
Glas Milch warm / kalt	3.50
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.00
Ovomaltine / Schokolade Mélange	6.00
Punsch: Orange, Apfel, Ingwer, Rum (ohne Alkohol)	4.50
Skiwasser	4.50
Heisses Wasser	2.00

Milchgetränke mit Sojamilch, Hafermilch oder laktosefreier Milch +0.50

KAFFEE & MILCH MIT ALKOHOL

Caffè & latte con alcol / Coffee & milk with alcohol

Kaffee oder Espresso coretto Grappa	6.50
Kaffee Luz / Fertig	7.50
Kaffee Schümli Pflümli	9.50
Kaffee Diavolezza (mit Aprikosenbrand + Rahm)	9.50
Kaffee Palü (mit Arvenlikör + Rahm)	9.50
Kaffee Bernina (mit Zwetschge, Whisky, Caramello, Rahm)	9.50
Kaffee Dolce Vita (mit Appenzeller Whisky-Rahmlikör + Rahm)	9.50
Bombardino (Eierlikör, Cognac, Milch, Rahm)	9.50
Warme Schokolade mit Rum und Rahm	9.50
Tee mit Rum	7.50
Skiwasser mit Kirschen	7.50
Glühwein	7.50
Holdrio (4cl Zwetschge, Hagebuttentee)	7.50
Jagertee	7.50
Rumpunsch mit Rum	7.50

TEE / Tè + tisane / Tea

5.00

Allegra BIO (Apfel-, Orangenminze, Frauenmantel, Zitronenmelisse, Kornblumen)
Arve (Arvenholz, Holunderbeeren, Bergkräuter)
Ceylon (FOP, Superior, High grown)
Darjeeling Spezial (FTGFOP 1 first flush)
Edelweiss BIO (Pfeffer-, Apfel-, Orangenminze, Zitronenmelisse, Edelweiss, Kornblumen, Malven)
Grüntee Japan Sencha
Hagebutte (Hagebutte, Hibiskus)
Ingwer Zitrone (Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, Pfefferkörner, Süssholz)
Kamillenblüten
Pfefferminze BIO
Rooibush Vanille
Trais Fluors BIO (Pfeffer-, Orangenminze, Salbei, Lavendel, Kornblumen, Rosen, Calendula)
Verveine BIO (Eisenkraut)
Waldbeere (Brombeeren, Erdbeeren, Holunderbeeren, Hagebutten, Apfel)

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA / All prices are in Swiss Francs incl. VAT

SPIRITUOSEN

Alpärosä-Likör	22%	2cl	6.00
Alpenbitter Alpin	28%	4cl	7.00
Arvenlikör	29%	2cl	6.00
Ballerina Wermut/Vermouth Rosa	18%	4cl	7.00
Braulio	21%	4cl	7.00
Fernet	39%	4cl	7.00
Enzian-Honig	30%	4cl	7.00
Ramazotti	30%	4cl	7.00
Lerchä-Föhrä-Likör	27%	2cl	6.00
Limoncello Il Limone Casoni	25%	4cl	7.00
Sambuca Molinari	40%	4cl	8.00
Aprikose / Kernobst / Kirsch	40%	2cl	6.00
Pflümli / Williams / Zwetschge	40%	2cl	6.00
Williams II Pirus (<i>Nonino</i>)	43%	2cl	9.00
Brandy Vecchia Romagna	38%	2cl	7.00
Cognac Davidoff „Classic“	40%	2cl	12.00
Trotzki White (Appenzeller Vodka)	37.5%	4cl	9.00
Clément XO	42%	4cl	15.50
RHÆTIA Bündner Akazien-Rum	46.5%	4cl	9.50
Grappa Nebbiolo Fabula Barrique (<i>La Torre</i>)	41%	2cl	8.00
Grappa Moscato (<i>Bepi Tosolini</i>)	40%	2cl	8.50
Grappa Lo Chardonnay (<i>Nonino</i>)	41%	2cl	10.00
Grappa Moscato Duesorelle (<i>Berta</i>)	40%	2cl	10.00
Grappa Rovere (Bepi Tosolini)	42%	2cl	10.50
Grappa da Prosecco Riserva barriques (Nonino)	41%	2cl	12.00
Grappa Gran Riserva Merlot 12y (Nonino)	41%	2cl	14.00
Glacier Whisky	42%	2cl	7.00
<i>Single Malt aus Bündner Berggerste</i>		4cl	12.00
Bernina Whisky	42%	2cl	7.00
<i>Swiss Alpine Whisky aus Bündner Gerste und Weizen</i>		4cl	12.00
Whisky Daguot	43%	2cl	7.00
<i>Surselva Single Malt</i>		4cl	12.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri incl. IVA / All prices are in Swiss Francs incl. VAT