CAFÉ & CO.

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.80
Coretto Grappa	7.00
Café Creme	4.70
Café Melange	6.60
Schale	5.00
Cappucino	5.00
Cappucino mit Rahm	6.80
Latte Macchiato	5.40
Latte Chai	6.50
Heisse Schokolode	6.00
Heisse Schokolade mit Rahm	7.50
Ovomaltine / Caotina	5.00
Punsch Rum I Apfel I Orangen I Amici (Ingwer-Orange)	5.00
Zuschlag für 4cl Rum	3.50
Zuschlag für Hafermilch	0.50

GÄHNEN IST DER STILLE SCHREI NACH KAFFEE

CAFÉ & CO. MIT BENZIN

Café Baileys	4cl	11.00
Café Amaretto	4cl	11.00
Irish Coffee	4cl	11.00
Café Schümli Pflümli	4cl	11.00
Kafi Lutz (Zwetschgen)	4cl	8.50
Kafi Fertig (Obstler)	4cl	8.50
Tee-Rum	2cl	8.00
Grog Rum	4cl	8.40
Glühwein	2dl	7.00

IT'S TEATIME

Unsere assortierten Glattfelder Tee's servieren wir, wie Nonna früher, in altehrwürdigen Kännchen: 5.20

Pfefferminz I Verveine I Arven-Bergkräuter I Kamille
Ingwer-Zitrone I Rooibos Vanille I Waldbeer I Hagenbutten I
Grüntee Japan Sencha I Darjeeling I Earl Grey I Ceylon

MAN TRINKT TEE,
DAMIT MAN DEN LÄRM DER WELT VERGISST

SUMMERSPECIALS

Iced Latte Macchiato		5.40
Ingwersoda	Amicero mit Blöterliwasser 0.3l / 0.5l	4.50 / 6.50

SPRITZIG IM GIANOTTIS

VENEZIANO	Aperol I Prosecco I Orangenschnitz I Eis	12.00
LEO	Campari I Prosecco I Zitronenschnitz I Eis	12.00
AMICI	Amicero (Saft aus Ingwer und Orange) I Prosecco I Ingwerscheibe I Basilikumblatt I Eis	12.00
AMICI SAINZA	Amicero I Tonicwater I Ingwerscheibe I Basilikumblatt I Eis	9.50

BENVENUTI
NELLA FAMIGLIA
- VIVA -

BIER VOM FASS

Einheimisches Bier aus Pontresina von Daniel Käslin:		
Bernina (hell, naturtrüb)	0.3l / 0.5l	6.50 / 9.00
Palü (amber)	0.3l / 0.5l	7.00 / 9.50
1664 Lager	0.3l / 0.5l	4.50 / 7.00
Schneiders Weisse	0.3l / 0.5l	5.00 / 8.00
Fläschli Leermond (alkoholfrei)	0.3l	4.50

APFELSCHAUMWEIN

Magners Irish Cider	0.3l / 0.5l	5.50 / 8.50

STILLE WASSER SIND TIEF

Rhäzünser (mit Blöterli)	0.4l / 0.8l	5.50 / 8.50
Arkina (stilles Wasser)	0.4l / 0.8l	5.50 / 8.50

FRUCHTSÄFTE (MICHEL)

Orange	0.2l	5.50
Aprikose	0.2l	5.50
Pfirisch	0.2l	5.50

SÜSSGETRÄNKE

Coca Cola	0.3l	5.30
Coca Zero	0.3l	5.30
Rivella rot I blau	0.3l	5.30
Shorley	0.3l	5.30
Alpenkräutereistee	0.3l / 0.5l	4.50 / 6.50
Gazosa	0.35l	5.50
Limone I Lampone		

APERITIFS ZUM AUTOFAHREN

Crodino	0.175l	6.50
Gingerale	0.2l	5.30
Tonic Water (Fever Tree)	0.2l	5.30
Bitterlemon	0.2l	5.30
Gingerbeer	0.2l	5.30
Tomatensaft	0.2l	5.50

KINDER SPIELEN NICHT MIT ESSEN
-
SIE MACHEN NUR ESSPERIMENTE

FÜR UNSERE KLEINEN ab 12:00Uhr

Tagliolini an Tomatensauce Tagliolini with tomato sauce Tagliolini salsa di pomodoro	12.50
Risotto mit Parmesan Risotto with Parmesan cheese Risotto con parmigiano	13.00

Kinderteller sind für Kinder unter 12 Jahren
Children's plates are only served to children under the age of 12 years
Piatto per bambini sotto i 12 anni

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SALAT STATT FAMILIENRAT

Bunter Blattsalat 12.00
Colorful leaf lettuce
Variazione di Insalata

Gemischter saisonaler Salat 14.00
Mixed seasonal salad
Insalata mista stagionale

Salat der Woche 21.50
Salad of the week
Insalata della setimana

Dazu servieren wir unsere hausgemachten Dressings
Homemade dressing at your choice:
salsa fatta in casa a vostra scelta:

Aceto-Balsamico I Passionsfrucht I Heidelbeer I Essig / Oel

Burrata mit Pesto und Cherry-Tomaten 18.50
Burrata (cream cheese) with pesto and tomatoes
Burrata con pesto e pomodorini

„DIESE FAMILIE BRINGT MICH NOCH ZUM KOCHEN!„

KURZ DARAUF ERWEITERTE FRANCESCO SEINE SPEISEKARTE

ETWAS FEINES SALZIGES

Suppe der Woche 13.00
Soup of the week
Zuppa della settimana

Wildsalsiz 14.50
Game salsiz (dried sausage)
Salsiz di selvaggina

Gianottis Käseplättli 26.50
4 Sorten Käse, Feigensenf und hausgemachtes Birnenbrot
Four different types of cheese
Quattro tipi di formaggi

Gianottis Hausteller 31.50
Bündnerfleisch, Bier-Rohschinken, Bresaola, Salami, Käse
Air dryed beef, country ham, bresaola, salami, cheese
Carna secca grigionese, prosciutto crudo, bresaola, salame, formaggio

Tris di Bruschetta 11.50
Oliven, Tomaten und Artischocken
Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke)
Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo)

Grilliertes Gemüse auf Weissbrot mit Raclettekäse überbacken 16.50
Grilled vegetables on white bread with raclette cheese
Verdure grigliate su pane bianco con formaggio Raclett

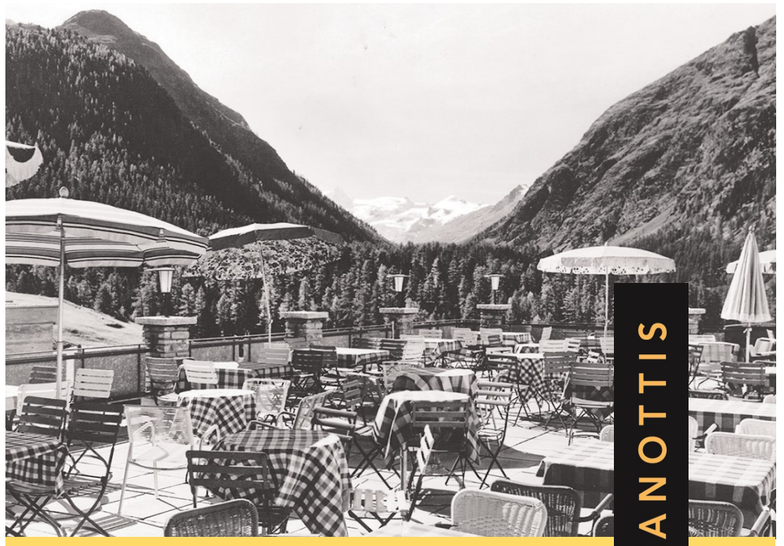
Foccacia (warm) mit Pesto, Cantadou 13.50
und Rucola, wahlweise gefüllt mit

Bresaola I Rohschinken (country ham, prosciuttto crudo) I
Salami I Brie-Käse (cheese, formaggio) I
Lachs (salmon, salmone)

MARE E MONTI

Hausmarinierter Lachs mit Kapern, Meerrettich– und Limettencreme (NOR) 24.50
Home marinated salmon with capers, horseradish cream and lime cream
Salmone marinato in casa con capperi, crema di rafano e crema lime

Tatar vom Hirsch 100g I 200g (NZ) 23.00 I 40.00
(Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer)
Venison tatare
Tatar dal cervo



TAGESKARTE
WARME KÜCHE DRUCHGEHEND
AB 12:00 UHR
- BUN APPETIT -

PASTA UND RISOTTO FÜR DEN CAPO

Hausgemachte Pizzoccheri 25.00
Buckwheat pasta with potatoes, cheese and savoy cabbage
Pizzoccheri fatti in casa

Tagliolini an Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan & Pinienkernen 24.00
Tagliolini with pesto, cherrytomatoes, arugola, pine nuts
Tagliolini al pesto, pomodorini, rucola, parmigiano e pinoli

Risotto mit grünen Äpfeln und Prosecco 24.50
Risotto with green apples and prosecco
Risotto alla mela verde con prosecco

Rotweinrisotto „Barbera d'Alba, Parusso" mit Bresaola & Rucola 24.50
Risotto with Barbera redwine, bresaola & arugola
Risotto al vino rosso di Barbera con bresaola e rucola

Pasta der Woche 24.50
Pasta of the week
Pasta della settimana

DOLCE FAR DOLCE

Hausgemachtes Eis, pro Kugel 4.50
Homemade ice cream
Gelato fatto in casa

Vanille I Schokolade I Mocca I Joghurt Waldbeere
Haselnuss I Zitronensorbet I Himbeersorbet
Pfirsich-Mangosorbet I Saisoneis

Schokoladensauce 2.00
Portion Rahm 2.00

IN COUPEFORM

Coupe Dänemark 14.50
3 Kugeln Vanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm
3 scoops vanilla with hot chocolate sauce and whipped cream
3 palline vaniglia con salsa di cioccolato caldo e panna montata

Engadiner Nusscoupe 14.50
2 Kugeln Haselnuss, 1 Vanille mit Baumnüssen, Karamell und Rahm
2 scoops nuts, 1 vanilla with walnuts, caramel and whipped cream
2 palline noci, 1 vaniglia con noci, caramello e panna montata

Coupe Sorbet 13.50
3 Kugeln Früchtesorbet mit frischen Früchten
3 scoops fruit sorbet with fruits
3 palline sorbeto di frutta con frutta

Coupe Fragole 14.50
2 Kugeln Vanille, 1 Joghurt Waldbeere, frische Erdbeeren und Rahm
2 scoops vanilla, 1 yogurt wild berries, strawberries and wh.cream
2 palline vaniglia, 1 yogurt frutti di bosco, fragole e panna monta

Eiskaffeebecher mit Rahm 9.50
Mocca ice cream with whipped cream
Gelato al café e panna montata

Affogato, 1 Kugel Vanille mit Espresso 9.00
1 scoop vanilla with espresso
1 pallina vaniglia con espresso

Coupe Colonel 12.00
1 Kugel Zitronesorbet mit Wodka
1 scoop lemon with wodka
1 pallina limone con wodka

HANDGELENK MAL PI,
VERLÄSST DEN MARCO (ZUCKERBÄCKER) NIE

IN KUCHENFORM

Das aktuelle Sortiment unserer hausgemachten Kuchen sowie Torten finden Sie in der Vitrine beim Eingang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne