


CAFÉ & CO.

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

WER MONTAGS LAECHELT HAT
DEN RICHTIGEN 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 altherwürdigen Kännchen: 5.20

Pfefferminz | Verveine | Arven-Bergkräuter | Kamille |
Ingwer-Zitrone | Rooibos Vanille | Waldbeer | Hagenbutten |
Grüntee Japan Sencha | Darjeeling | Earl Grey | Ceylon |
Kräutertee Trais Fluors

TEE WAERMT DAS HERZ
KAFFEE WAERMT DIE SEELE

WINTERSPECIALS

Lumumba	4cl Rum, heisse Schokolade und Rahmhäubchen	11.20
---------	--	-------

SPRITZIG IM GIANOTTIS

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



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

Rhazünser (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 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 Lampone Mirtillo		

APERITIFS ZUM AUTOFAHREN

Crodino	0.175l	6.50
Gingerale	0.2l	5.30
Tonic Water	0.2l	5.30
Bitterlemon	0.2l	5.30
Gingerbeer	0.2l	5.30
Tomatensaft	0.2l	5.50




„KINDER KOMMT NOERGELN—DAS ESSEN
IST FERTIG“ RIEF NONNO HAEUFIG

FÜR UNSERE KLEINEN

Cervelat vom Grill mit Ofenkartoffeln 12:00-15:00 Uhr	16.50
Cervelat with potato wedges	
Cervelat con patate al forno	
Schweinschnitzel vom Grill mit Ofenkartoffeln 12:00-15:00 Uhr	16.50
Grilled pork escalope with potato wedges	
Scaloppina di maiale con patate al forno	
Tagliolini an Tomatensauce	12.50 
Tagliolini with tomato sauce	
Tagliolini salsa di pomodoro	
Risotto mit Parmesan	13.00 
Risotto with Parmesan cheese	
Risotto con parmigiano	

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

SALAT STATT FAMILIENRAT


Bunter Blattsalat Colorful leaf lettuce Variazione di Insalata	12.00 
Gemischter saisonaler Salat Mixed seasonal salad Insalata mista stagionale	14.00 
Salat der Woche Salad of the week Insalata della settimana	21.50
Dazu servieren wir unsere hausgemachten Dressings Homemade dressing at your choice: salsa fatta in casa a vostra scelta:	
Aceto-Balsamico Passionsfrucht Heidelbeer Essig / Oel	
Burrata mit Pesto und Cherry-Tomaten Burrata (cream cheese) with pesto and tomatoes Burrata con pesto e pomodorini	18.50 

KUECHENCHEF FRANCESCO
„ICH LIEBE ES MIT WEIN ZU KOCHEN -
MANCHMAL GEBE ICH IHN SOGAR INS ESSEN“

ETWAS FEINES SALZIGES




Suppe der Woche Soup of the week Zuppa della settimana	13.00
Wildsalsiz Game salsiz (dried sausage) Salsiz di selvaggina	14.50
Gianottis Käseplättli 4 Sorten Käse, Feigensenf und hausgemachtes Birnenbrot Four different types of cheese Quattro tipi di formaggi	26.50 
Gianottis Hausteller Bündnerfleisch, Bier-Rohschinken, Bresaola, Salami, Käse Air dried beef, country ham, bresaola, salami, cheese Carna secca grigionese, prosciutto crudo, bresaola, salame, formaggio	31.50
Tris di Bruschetta Oliven, Tomaten und Artischocken Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke) Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo)	11.50 
Grilliertes Gemüse auf Weissbrot mit Raclettekäse überbacken Grilled vegetables on white bread with raclette cheese Verdure grigliate su pane bianco con formaggio Raclett	16.50 
Foccacia (warm) mit Pesto, Cantadou und Rucola, wahlweise gefüllt mit Bresaola Rohschinken (country ham, prosciutto crudo) Salami Brie-Käse (cheese, formaggio) Lachs (salmon, salmone)	13.50

MARE E MONTI

Hausmarinierter Lachs mit Kapern, Meerrettich- und Limettencreme Home marinated salmon with capers, horseradish cream and lime cream	24.50 
Salmone marinato in casa con capperi, crema di rafano e crema lime	
Tatar vom Hirsch 100g 200g (Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer) Venison tatar Tatar dal cervo	23.00 40.00









PASTA, RISOTTO UND CO FÜR DEN CAPO

Hausgemachte Pizzoccheri Buckwheat pasta with potatoes, cheese and savoy cabbage Pizzoccheri fatti in casa	25.00 
Tagliolini an Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan Pinienkernen Tagliolini with pesto, cherrytomatoes, arugola, pine nuts Tagliolini al pesto, pomodorini, rucola, parmigiano e pinoli	24.00 
Risotto mit Birnen und Scamorza Risotto with pears and smoked mozzarella Risotto alla pere e scamorza	24.50 
Rotweinsrisotto „Barbera d’Alba, Parusso“ mit Bresaola & Rucola Risotto with Barbera redwine, bresaola & arugola Risotto al vino rosso di Barbera con bresaola e rucola	24.50
Pasta der Woche Pasta of the week Pasta della settimana	24.50

FEUER UND FLAMME von 12:00 - 15:00 Uhr

Entrecôte vom Rind, 200g (CH) Beef entrecôte, 200g Entrecôte di manzo, 200g	39.00
Zigeunerspiess vom Rind mit Speck (CH) Beef skewer with bacon Spiedino di manzo con speck	26.50
Tagliata vom Hirsch-Entrecôte, 200g (NZ) Deer entrecôte (cut), 200g Tagliata di entrecôte di cervo, 200g	42.00
Zigeunerspiess vom Hirsch mit Speck (NZ) Deer skewer with bacon Spiedino di cervo con speck	26.50
Hausgemachte Wildwurstli vom Grill Homemade wild game sausages from grill Salsicce di selvaggina fatto in casa dalla griglia	23.50
Schweinschnitzel (CH) Grilled swiss pork escalope Scaloppina di maiale svizzera	20.00
Gemüsevariation (vom Grill) mit Ofenkartoffeln Grilled vegetable variation with potato wedges Variazione di verdure alla griglia con patate al forno	24.00 

BEILAGEN | SIDE DISH | CONTORNI

Blattsalat Green salad insalata verde	7.50 
Grilliertes Gemüse Grilled vegetables Verdure alla griglia	7.50 
Rotkraut Red cabbage Cavolo rosso	7.50 
Ofenkartoffeln mit Rosmarin Potato wedges, olive oil & rosemary Patate al forno, olio d’oliva e rosmarino	7.50 
Pizzoccheri Buckwheat pasta with potatoes, cheese & savoy	7.50 
Risotto mit Birnen und Scamorza Risotto with pears and smoked mozzarella Risotto alla pere e scamorza	7.50 

Die Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert
The side dishes are only served with a main course
I contorni sono serviti solo con secondi piatti

DOLCE FAR DOLCE

Hausgemachtes Eis, pro Kugel Homemade ice cream Gelato fatto in casa	4.50
Vanille Schokolade Mocca Joghurt Waldbeere Haselnuss Zitronensorbet Himbeersorbet Pfirsich-Mangosorbet Saisonais	
Schokoladensauce Portion Rahm	2.00

IN COUPEFORM

Coupe Dänemark	14.50
Engadiner Nusscoupe	14.50
Eiskaffeebecher mit Rahm	9.50
Affogato, 1 Kugel Vanille mit Espresso	9.00
Coupe Colonel	12.00
Coupe Sorbet	13.50