



# Benvenuti allo Schweizerhaus



Da noi, allo Schweizerhaus, tutti i prodotti sono freschi e preparati al momento e quando è possibile sono tutti prodotti della regione.

## Intolleranza al glutine o al lattosio?

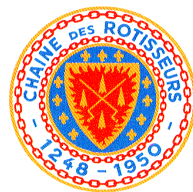
Abbiamo segnato tutte le pietanze senza glutine e senza lattosio con le seguenti sigle: **L** (lattosio), **G** (glutine), **V** (vegetariano).

Inoltre, per la maggior parte dei piatti principali, potrete ordinare anche una porzione piccola. (Riduzione di CHF 5.00)

Faremo il possibile per servirvi velocemente, in modo attento ed accurato, sperando di farvi passare un magnifico soggiorno.

Vi preghiamo di informarci durante l'ordinazione se desiderate conti separati. Purtroppo una volta concluso l'ordine non è più possibile dividere il conto. Grazie.

**„Viva und an Guata mitanand“!**



Jürg & Karoline Wintsch, direzione

**L** = senza lattosio / lactose free / sans lactose

**G** = senza glutine / gluten-free / sans gluten

**V** = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



# Welcome to the Schweizerhaus! Bienvenu au Schweizerhaus!



All our products are fresh, food is prepared à la minute and we mostly use products from the area, if possible.

**For guests with intolerance of gluten or lactose**

we marked the dishes without gluten and without lactose as follows:

**L** (lactose free), **G** (gluten-free), **V** (vegetarian).

For any other allergies don't hesitate to ask our staff.

If you wish a smaller portion, it is possible with most of our main dishes.

The reduction is CHF 5.00. We will try our best to serve you quickly, carefully and accurately, hoping to make you spend a wonderful stay.

Please inform us in advance if you would like to pay separately. Afterwards unfortunately it is not possible to split the bill. Thank you.

Nos repas sont préparés à la minute et les produits sont frais, et en plus nous utilisons les produits de la région, se possible.

**Pour les hôtes avec intolérance de gluten ou lactose**

nous avons marqué les menus que nous vous pouvons servir sans gluten et sans lactose come suit:

**L** (sans lactose), **G** (sans gluten), **V** (végétarien).

Si vous avez d'autres allergies n'hésitez pas à nous demander.

Si vous préférez une portion plus petite, c'est possible avec la majorité des nos plats principaux. La réduction est de CHF 5.00.

Nous ferons de notre mieux pour vous servir rapidement, si prudent et précis, dans l'espoir de vous faire passer un séjour merveilleux.

Nous vous prions de nous communiquer en avance si vous voulez des comptes séparés. Plus tard malheureusement ce n'est plus possible de diviser l'addition. Merci.

## Viva und an Guata mitanand!



Jürg & Karoline Wintsch, Direktion und Andrea Berti, Küchenchef

Our meat and sausages are coming from first-class suppliers and the following countries:

Beef: CH; Veal: CH, Bregaglia; Lamb: CH, Bregaglia; Game depends on the season CH and EU; Poultry: CH; Smoked salmon: Norway; Trout: Switzerland; Seabass: Greece; Scampi: Vietnam.

**L = senza lattosio / lactose free / sans lactose**

**G = senza glutine / gluten-free / sans gluten**

**V = vegetariano / vegetarian / végétarien**

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



## Specialità dello Schweizerhaus

12.00–14.30 solo con bel tempo

## Schweizerhaus specialities

12.00-14.30 only if good weather

## Les spécialités du Schweizerhaus

12.00-14.30 seulement avec beau temps

### Dalla griglia /Grill / Grillades

<b>Rindsentrecôte</b> 220g	39.00
<b>Costata di manzo</b> con burro alle erbe	
<b>Beef entrecôte</b> with herbs-butter	
<b>Entrecôte de boeuf</b> avec beurre aux herbes fait maison	
<b>Rindsfilet</b> 200g	42.00
<b>Filetto di manzo</b> con burro alle erbe	
<b>Beef fillet</b> with herbs-butter	
<b>Filet de boeuf</b> avec beurre aux herbes fait maison	
<b>Rindshuftsteak</b> 180g	27.00
<b>Bistecca di manzo</b> con burro alle erbe	
<b>Rump-steak</b> with herbs-butter	
<b>Rumsteck</b> avec beurre aux herbes fait maison	
<b>Kalbspillard</b> 160g	33.00
<b>Paillard di vitello</b> con burro alle erbe	
<b>Veal paillard</b> with herbs-butter	
<b>Paillard de veau</b> avec beurre aux herbes fait maison	
<b>Zigeunerspiess</b> 180g (nur vom Holzkohlengrill 12.00-14.00)	29.00
<b>Spiedino 180g</b> (solo se bel tempo 12.00-14.00) manzo, salsiccia e pancetta	
<b>Skewer 180g</b> (only if good weather 12.00-14.00) beef, little sausage and bacon	
<b>Brochette 180g</b> (seulement avec beau temps 12.00-14.00) boeuf, cipollata et lard	
<b>Mariniertes Poulet-Spiesschen</b> 200g	27.00
<b>Spiedino di pollo marinato</b>	
<b>Marinated chicken skewer</b>	
<b>Brochette de poulet marinée</b>	
<b>Scampi-Spiess</b> mit Chili Sauce “sweet and sour”	28.00
<b>Spiedino di scampi</b> con salsa al peperoncino “sweet and sour”	
<b>Scampi skewer</b> with chili sauce sweet and sour	
<b>Brochette de scampi</b> avec sauce chili sweet and sour	

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



<b>Grosse Spezial-Kalbsbratwurst 200g</b> Bratwurst (200g) salsiccia di vitello Extra large grilled veal sausage (200g) Bratwurst saucisse de veau grillé (200g)	16.00
<b>Luganighetta, Bergeller Schweinsbratwurst</b> Luganighetta, salsiccia di maiale della Bregaglia Luganighetta, pork sausage from Bregaglia Luganighetta, saucisse de porc grillé du Bergell	16.00
<b>Bergeller Maroni-Schweinsbratwurst 180g</b> Salsiccia di maiale e castagne della Bregaglia Pork sausage with chestnuts from Bregaglia Saucisse de porc et de châtaigne du Bergell	16.00
<b>Hirschbratwurst 150g (AT/CH)</b> Salsiccia di cervo / Grilled deer sausage / Saucisse de cerf grillé	15.00

**Tutti i piatti sono accompagnati da un panino "Bürli"** (un tipo di pane fatto a mano, senza additivi chimici, stabilizzanti o agenti lievitanti)

**all the dishes are served with a small bread "Bürli"** (a kind of bread made by hand without chemical additives, stabilizers or raising agents)

**Tous les plats sont servis avec un „Bürli"** (une sorte de pain fait à la main, sans additifs chimiques, stabilisants ou des gents levants)

**Contorni:**

Patatine fritte o insalata di patate o patate al rosmarino o riso 6.50

Verdure del giorno o rösti o insalata 7.50

**Garnishings:**

**French fries or potatoes salad or rosemary or potatoes or rice** 6.50

**Vegetable of the day or rösti or salad** 7.50

**Garnitures:**

Pommes frites ou salade de pommes de terre 6.50

Pommes au romarin ou riz 6.50

Légumes de jour ou rösti ou salade 7.50

**Cottura della carne / meet doneness / cuisson de la viande:**

<u>Deutsch</u>	<u>Italianisch</u>	<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

Sulla nostra griglia viene cotta solo carne svizzera

On our grill we use exclusively Swiss meet

Sur notre grill est utilisé exclusivement viande suisse.

**L = senza lattosio / lactose free / sans lactose**

**G = senza glutine / gluten-free / sans gluten**

**V = vegetariano / vegetarian / végétarien**

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



## Menu

12.00 – 15.00 h

### Zuppe / Soups / Les potages

<b>Bündner Gerstensuppe</b>		14.50
<b>Minestra d'orzo dei Grigioni / Grisons barley soup / Potage à l'orge des Grisons</b>		
<b>Karotten-Ingwersuppe mit Koriander</b>	<b>LGV</b>	14.50
<b>Minestra di carote e zenzero con coriandolo</b>		
<b>Carrots and ginger soup with coriander</b>		
<b>Soupe de carottes et gingembre avec coriandre</b>		
<b>Flädliisuppe</b>	<b>Consommé Celestina / Consommé Celestine</b>	12.00
<b>Maronicerèmesuppe</b>	<b>GV</b>	14.50
<b>Crema di marroni / Chestnut cream soup / Crème de marrons aux marrons</b>		

### Insalate + Piatti freddi / Salads + Starters/ Les salades + Les entrées

<b>Schweizerhaus Salat</b>	<b>LV</b>	15.00
<b>Insalata Schweizerhaus</b>		
diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini (a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera)		
<b>Schweizerhaus salad</b>		
different salads with seasonal vegetables, fruits, seeds and croutons (served family style for 2 or more people)		
<b>Salade Schweizerhaus</b>		
différentes salades avec légumes de saison, fruits, grains et croûtons (à partir de 2 personnes servi dans un saladier)		
<b>Blattsalat</b>	<b>LGV</b>	13.00
<b>Insalata verde / Leaf lettuce salad / Salade verte</b>		
<b>Nüssli- und Rucolasalat</b>		19.00
<b>Insalata di soncino e rucola con speck, crostini, uovo e semi di girasole</b>		
<b>Lamb's lettuce and rocket salad with bacon, croutons, egg and sunflower seeds</b>		
<b>Salade mâche et roquette avec lard, croutons, œuf et graines de tournesol</b>		

Salse fatte in casa a scelta: Balsamico LGV, francese G, fichi-senape GV

Homemade salad dressings of your choice: balsamic LGV, french G, fig mustard GV

Différents dressings à choisir: balsamique LGV, française G, moutard-figue GV

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



<b>Caesar Salad mit Pouletstreifen</b>		29.00
<b>Insalata Caesar</b> con fettine di pollo arrostito dell'Alpstein	½	22.00
<b>Caesar salad</b> with roasted slices of chicken, bacon, Parmesan and croûtons		
<b>Salade César</b> avec emincé de volaille grillé de l'Alpstein, lard, Parmesan et croûtons		
<b>Caesar Salad mit Tofu</b>	V	25.00
<b>Insalata Caesar</b> con tofu arrostito, Parmigiano e crostini	½	19.00
<b>Caesar salad</b> with fried tofu, Parmesan and croûtons		
<b>Salade César</b> avec tofu frit, Parmesan et croûtons		
<b>Vitello tonnato</b>	G	24.00
<b>Vitello tonnato</b> fettine di vitello con salsa tonnata, cipolle e capperi		
<b>Vitello tonnato</b> thin slices of veal with tuna sauce, onions and capers		
<b>Vitello tonnato</b> tranches de veau avec sauce au thon, oignon et câpres		
<b>Eglifilet mit Mandeln</b>	G	24.00
auf Nüsslisalat mit Radieschen an Walnuss-Dressing		
<b>Filetti di persico con mandorle</b> su insalata di soncino e ravanelli con salsa di noci		
<b>Perch fillets with almonds</b> on lamb's lettuce and radishes, with nuts dressing		
<b>Filets de perche aux amandes</b> sur salade mâche et radis roses à la sauce aux noix		
<b>Bündnerfleisch-Carpaccio</b>	LG	24.00
<b>Carpaccio di carne secca dei Grigioni</b> con marroni, menta, scaglie di Parmigiano, salsa al limone		
<b>Carpaccio of Grisons air-dried beef</b> with chestnuts, mint, Parmesan and lemon dressing		
<b>Carpaccio de viande des Grisons</b> avec marrons, menthe, Parmesan et dressing de lime		
<b>Bündnerteller</b>	G	29.50
<b>Affettato grigionese</b> prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, salame di cervo, e formaggio montanaro della Bregaglia		
<b>Grisons platter</b> raw Grisons ham, Grisons air-dried beef, deer salami and mountain cheese from Bregaglia		
<b>Plat des Grisons</b> jambon cru de la région, viande des Grisons, salsiz de cerf et fromage du Bergell		
<b>Original Bündner Hirschsalsiz</b>	LG	15.00
<b>Salame di cervo dei Grigioni / Grisons deer salami / Salsiz des Grisons de cerf</b>		
<b>Rindstatar</b>	LG	35.00
<b>Tartar di manzo</b> con pane tostato e burro	½	23.00
<b>Beef tartar</b> served with toasted bread and butter		
<b>Tartare de boeuf</b> avec pain grillé et beurre		
<b>Lauwarmer frischer Ziegenkäse</b> von Tschlin	GV	21.00
<b>Formaggio di capra fresco tiepido</b> di Tschlin su verdure grigliate e miele		
<b>Lukewarm fresh goat cheese</b> from Tschlin on grilled vegetables and honey		
<b>Fromage de chèvre frais tiède</b> de Tschlin sur des légumes grillés et du miel		

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



<b>Käseplatte aus dem Bergell</b>	<b>GV</b>	19.50
<b>Formaggio di montagna bregagliotto</b> con diverse stagionature (6 e 12 mesi) e formaggio morbido “Malögin” con senape di fichi, noci e uva		
<b>Bergell mountain cheese</b> with different maturities (6 and 12 months) and soft cheese “Malögin” with fig mustard, nuts and grapes		
<b>Fromage de montagne de Bregaglia</b> avec différentes maturités (6 et 12 mois) et fromage mou “Malögin” à la moutarde aux figues, noix et raisins		

**Piatti principali / Main courses / Plats principaux**  
**piatti tradizionali / regional specialties / pasta**

<b>Capuns</b>		27.00
<b>Capuns</b> una specialità grigionese, foglie di bietola farcite con pasta, salsiccia tritata ed erbette gratinate con formaggio		
<b>Capuns</b> a regional speciality: made with Spätzli dough, air dried beef and herbs, wrapped in a Swiss chard leaf and gratinated with cheese		
<b>Capuns</b> une spécialité des Grisons, feuilles des blettes farcies avec salsiz haché et des herbes, gratinées avec fromage		
<b>Pizokels</b>		24.00
<b>Pizokels</b> una specialità grigionese, la pasta può essere paragonata a quella degli „spätzli“ serviti con lardo, formaggio e cipolla		
<b>Pizokels</b> is a well known Grisons dish a kind of “Spätzli” served with bacon, cheese and onions		
<b>Pizokels</b> une spécialité des Grisons la pâte peut être comparée à celle des «spätzli» avec fromage, oignons et lard		
<b>Duett von Capuns und Pizokels / Duetto di Capuns e Pizokels</b>		28.00
<b>Duet of Capuns and Pizokels / Duo de Capuns et Pizokels</b>		
<b>Pizzoccheri valtellinese</b>	<b>V</b>	27.00
<b>Pizzoccheri valtellinesi</b> Tagliatelle di grano saraceno con spinaci, patate, formaggio, cipolle, aglio e salvia		
<b>Valtellina Pizzoccheri</b> buckwheat pasta with spinach, potatoes, alpine cheese, herbs, garlic and sage		
<b>Pizzoccheri valtellinese</b> nouilles de sarrasin avec épinards pommes de terre, fromage de montagne, ail et sauge		

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



<b>Älpler Makkaroni</b>		26.00
<b>Älpler Makkaroni</b> con carne secca, formaggio di montagna e cipolle serviti con purè di mela	½	18.00
<b>Alpine macaroni</b> pasta with Grisons air-dried beef, alpine cheese and onions served with apple puree		
<b>Älpler Makkaroni</b> avec viande des Grisons, fromage de montagne et oignons servi avec purée de pommes		
<b>Auberginen alla parmigiana / Parmigiana di melanzane</b>	<b>V</b>	26.00
<b>Eggplant alla parmigiana / Aubergines au Parmesan</b>		
<b>Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory</b>		
<b>Spaghetti fatti a mano dalla Pasta-Factory di Poschiavo</b>		
<b>Handmade spaghetti from the Pasta Factory of Poschiavo</b>		
<b>Spaghetti de la Pasta-Factory de Poschiavo</b>		
Spaghetti alla napoletana	<b>LV</b>	19.50
Spaghetti alla bolognese	<b>L</b>	23.00
<b>Spaghetti Piri Piri</b>	<b>LV</b>	29.50
<b>Piri Piri</b> con gamberoni, peperoncini, pomodori datterini, aglio, basilico fresco e olio d'oliva		
<b>Piri Piri</b> with king prawns, chilli, date tomatoes, garlic, fresh basil and olive oil		
<b>Piri Piri</b> avec crevettes royales, piment, tomates dattes, ail, basilic frais et huile d'olive		

## Rösti

<b>Schweizerhaus Rösti</b>		35.00
<b>Rösti Schweizerhaus</b> sminuzzato di vitello su rösti e gratinato con formaggio		
<b>Schweizerhaus Rösti</b> organic sliced veal gratinated with cheese		
<b>Rösti Schweizerhaus</b> emincé de veau sur rösti gratiné avec fromage		
<b>Buure Rösti</b>		27.00
<b>Rösti del contadino</b> con uovo, speck e salsiccia		
<b>Farmer's Rösti</b> with a fried egg, bacon and little sausage		
<b>Buure Rösti</b> avec œuf au plat, lard et cipollata		
<b>Lachs-Rösti</b>	<b>G</b>	29.00
<b>Rösti al salmone affumicato</b> con spinaci e crème fraîche		
<b>Salmon Rösti</b> with smoked salmon, spinach and crème fraiche		
<b>Rösti au saumon fumé</b> avec épinards et crème fraîche		
<b>Garten-Rösti</b>	<b>LGV</b>	27.00
<b>Rösti giardiniera</b> con verdure miste e salsa al rosmarino		
<b>Garden Rösti</b> with mixed vegetables and rosemary sauce		
<b>Rösti jardinière</b> avec légumes et sauce au romarin		

**L** = senza lattosio / lactose free / sans lactose

**G** = senza glutine / gluten-free / sans gluten

**V** = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus





## Pesce / Fish / Les poissons

**Wolfsbarschfilets «acqua pazza»** 42.00  
Filetti di branzino cotti nel proprio brodo con vino bianco,  
aglio, basilico e pomodori datterini freschi, patate lesse e broccoli  
Sea bass fillets cooked in their own broth with white wine,  
garlic, basil and fresh date tomatoes, boiled potatoes and broccoli  
Filets de loup de mer cuits dans son bouillon avec du vin blanc,  
ail, basilic et tomates dattes fraîches, pommes de terre nature et brocolis

## Classici / Schweizerhaus-Hits

**„Züri-Gschnätzlets“** 43.00  
Sminuzzato „alla zurighese“ sminuzzato di vitello salsa alla panna con funghi,  
tagliatelle o rösti  
sliced veal in a cream sauce with mushrooms, with pasta or rösti  
emincé de veau à la crème avec champignons, avec nouilles ou rösti

**Wiener Schnitzel** L 43.00  
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte o spaghetti al pomodoro  
breaded veal cutlet with french fries or tomato spaghetti  
escalope de veau panée avec pommes frites ou spaghetti aux tomates

**Cordon bleu** 45.00  
scaloppina di vitello farcita con prosciutto crudo e formaggio  
carote glassate, patate al rosmarino  
veal cutlet filled with raw ham and cheese glazed Vichy carrots, rosemary potatoes  
escalope de veau farcie au jambon et fromage carottes glacées, pommes de terre au romarin

**Riz Casimir** L 41.00  
Riso “Casimiro” sminuzzato di vitello arrostito  
con salsa piccante al curry, guarnito con frutta, banana frita e riso al burro  
Kashmiri rice roasted veal strips  
in a spicy curry sauce with rice, fruits and deep fried banana  
Riz Casimir emincé de veau  
rôti à la sauce au curry avec fruits, banane rôtie et riz au beurre

**„Früchte Casimir“** LV 29.00  
„Frutti Casimiro“ frutti arrostiti alla salsa di curry piccante, con banana frita e riso  
Kashmiri Fruit fruit in a spicy curry sauce rice and fried banana  
Fruits „Casimir“ fruits à la sauce au curry avec banane frite et riz au beurre

**Hirschpfeffer** mit Polenta Taragna, Maroni und Rotweibirne 39.00  
Salmi di cervo con polenta taragna, marroni e pera al vino rosso  
Jugged deer with polenta taragna, chestnuts and red wine poached pear  
Civet de cerf avec polenta taragna, marrons et poire au vin rouge

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



## Fondues

<b>Raclette</b> (200 g)	31.00
<b>Raclette</b> (200 g) servita con patate e diversi contorni: cipolline, cetrioli sott'aceto, funghi e ananas	
<b>Raclette</b> (200 g) served with potatoes, pearl onions, pickles, mushrooms and pineapple	
<b>Raclette</b> (200 g) avec pommes de terre et garnitures variées: petits oignons, cornichons, champignons, ananas	
<b>Traditionelles Käsefondue</b>	31.00
<b>Fonduta al formaggio tradizionale / Traditional cheese fondue</b>	
<b>Fondue au fromage traditionnelle</b>	
<b>Käsefondue mit Steinpilzen</b>	35.00
<b>Cheese fondue with porcini mushrooms</b>	
<b>Fondue au fromage avec cèpes</b>	
<b>Käsefondue moitié-moitié</b>	34.00
<b>Fonduta al formaggio moitié-moitié</b> (Gruyère + Vacherin fribourgeois)	
<b>Cheese fondue moitié-moitié</b> (Gruyère + Vacherin fribourgeois)	
<b>Fondue au fromage moitié-moitié</b> (Gruyère+Vacherin fribourgeois)	

Tutte le fondue vengono servite con dadini di pane e/o patate.

Su richiesta: Luminosa e ariosa, serviamo la fonduta al formaggio con spumante (al posto del vino bianco) e da gustare con un filo di olio al tartufo (gratuito).

**Le fondute al formaggio e la raclette** – a partire da 2 persone, prezzo a persona anche possibile per solo una persona, supplemento CHF 5.00

All fondues are served with bread and/or potatoes

For a lighter version, we can serve the cheese fondue with sparkling wine, instead of white wine, and with a dash of truffle oil (no extra charge).

**Cheese fondues and Raclette** – price per person with a 2 persons minimum; for only 1 person additional charge of CHF 5.00

Toutes les fondues sont servi avec pain ou/et pommes de terre

Sur demande: Pour une version plus légère, nous servons votre fondue au fromage avec vin mousseux, au lieu de vin blanc et avec un soupçon de l'huile de truffe (gratuit).

**Fondue au fromage et Raclette** - à partir de 2 personnes, prix par personne, aussi possible pour seulement une personne + CHF 5.00

L = senza lattosio / lactose free / sans lactose

G = senza glutine / gluten-free / sans gluten

V = vegetariano / vegetarian / végétarien

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. /Tous les prix sont en CHF, TVA inclus



**Carta dei bambini / children's menu / pour les enfants**  
fino a 12 / up to 12 / jusqu'à 12

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>L</b>	7.00
<b>Piccola insalata mista / Mixed salad / Petite salade mêlée</b>		
<b>Geisspeter-Teller</b>	<b>L</b>	16.00
Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Breaded veal cutlet with french fries / escalope de veau panée avec pommes frites		
<b>Würmli-Teller Spaghetti con salsa napoli oppure bolognese / Spaghetti Napoletano or spaghetti Bolognese / spaghetti napoli ou spaghetti bolognaise</b>	<b>L</b>	12.50
<b>Chicken Nuggets</b>	<b>L</b>	12.50
con patatine fritte / with french fries / avec pommes frites		
<b>Hot Dog con patatine fritte / with french fries / avec pommes frites</b>		12.50

**L = senza lattosio / lactose free / sans lactose**

**G = senza glutine / gluten-free / sans gluten**

**V = vegetariano / vegetarian / végétarien**

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus