

Pensione Ristorante Lagrev

Bevande Getränke

Analcoliche / ohne Alkohol

Beim Kaffee handelt es sich um ein Produkt von:

Cafè Badilatti, Bio Max Havelaar

Caffe crème		4.--
Capuccino		5.--
Caffe decaffeinato Kaffee Hag		4.--
Caffe macchiato Milchkafee		5.--
Latte macchiato Kaffee im Glas		5.--
Espresso		4.--
Espresso decaffeinato Espresso Hag		4.--
Doppio Espresso Doppelter Espresso		6.--
Caffè melange Kaffe mit Schlagrahm		5.50

Acqua calda		3.50
Skiwasser mit Kirsch	27 cl	6.50
Skiwasser	27 cl	4.-
Ovomaltina calda heisse Ovomaltine		4.--
Ovomaltina melange mit Schlagrahm		5.50
Ciocolata calda heisse Schokolade		4.--
Coccolata melange mit Schlagrahm		5.50
Latte caldo heisse Milch		3.50
Limonata calda heisses Citronenwasser		4.--
Punch d'arance senza alcool Orangenpun		4.--
Punch al rum senza alcool Rumpunsch		4.--
Isostar	27 cl	4.--
Isostar freddo	3 dl	4.--
Isostar freddo	5 dl	5.50
Ovomaltina fredda kalte Ovomaltine		4.--
Ciocolata fredda kalte Schokolade		4.--
Latte freddo		3.--

Bei Bezahlung mit Karte 3% Zuschlag

Bevande Getränke

Tee nero Schwarztee nature		4.--
Tee crème Schwarztee crème		4.--
Tee con limone Tee Citro		4.--
Tee a la menta Pfefferminztee		4.--
Tee rosso Hagebuttentee		4.--
Tee verde Grüntee		4.--
Tee vervenna Verventee		4.--
Tee di tiglio Lindenblütentee		4.--
Tee erbe naturale Bergkräutertee		4.--
Tee di caminela Kamillentee		4.--

Icea tea	3 dl	4.--
Icea tea	5 dl	5.--
Rivella rossa rot	3 dl	4.40
Rivella verde grün	3 dl	4.40
Rivella blu blau	3 dl	4.40
Coca Cola	3 dl	4.40
Limonata Citro	3 dl	4.40
Succo di mele dolce Apfelsaft	3 dl	4.40
Succo di mele amaro Apfelwein	3 dl	4.40
Schweppes tonic	2 dl	4.40
Schweppes bitter lemon	2 dl	4.40
Grappion Traubensaft	2 dl	4.40
Shorley	3 dl	4.40
Acqua minerale gasata Valser mit Kohlensäure	3 dl	4.00
Acqua minerale gasata Valser mit Kohlensäure	1 l	9.50
Acqua minerale non gasata Allegra ohne Kohl.	3 dl	4.00
Acqua minerale non gasata Allegra ohne Kohl.	1 l	9.50
Acqua del rubinetto Hahnenwasser, sul giorno	1 l	5.--
Acqua del rubinetto Hahnenwasser, sul giorno	½ l	3.--

Pagamento con carta con supplemento del 3%

Bevande alcoliche
Alkoholische Getränke

Birra / Bier

Birra grande Calanda <i>Calandabräu gross</i>	58 cl	5.50
Birra piccola Calanda <i>Edelbräu</i>	30 cl	4.50
Birra Clausthaler senza alcool <i>ohne Alkohol</i>	33 cl	4.50

Brauerei in Tschlin im Unterengadin:

Birra Tschlin bio grande	50 cl	6.50
Birra Tschlin bio piccola	33 cl	5.00

Burrificio Spluga Italia

Pils artigiana chiara 4.2% alcool	50 cl	7.50
Vienna artigiana ambrata 5.2% alcool	50 cl	7.50
Monaco artigiana scura 5.2% alcool	50 cl	7.50
Weizen artigianale di alta fermentazione 4.8% alc	50 cl	7.50

Alcoliche / mit Alkohol

Caffe Lagrev	9.--
Kaffee fertig	6.--
Kaffee corretto	6.--
Caffe con grappa di prugne <i>Pflümli</i>	7.50
Tee al rum <i>Tee Rum</i>	6.50
Tee con vino Jägertee	5.50

Bei Bezahlung mit Karte 3% Zuschlag

Vino apperto
Wein offen

Vino rosso / Rotwein

	2 dl	3 dl	5 dl
Veltlin:			
Valtelina	7.50	12.-	17.50
Wallis:			
Dôle du Valais	8.50		19.50
Toscana:			
Chianti			19.50

Vino bianco / Weisswein

Fendant	8.--		18.50
Riesling Silvaner	8.--		18.50

Champagner / Schaumweine

Francia Reims:

Cupli Champagne	1 dl	10.--
Brut Vaeuve Clicquot	50cl	39.--

Italia Veneto:

Prosecco di Conegliano Doc <i>offen</i>	1 dl	6.50
Prosecco di Conegliano Doc	20 cl	12.--
Prosecco di Conegliano Doc	75 cl	38.--
Prosecco <i>mit Holunderblütensirup</i>	1 dl	6.50

Pagamento con carta con supplemento del 3%

Vino Wein

Svizzera rosso / Schweiz rot	1 dl	37 cl	5 dl	75 cl
-------------------------------------	------	-------	------	-------

Herrschaft:

Malanser Blauburgunder	6.-		29.-	45.-
------------------------	-----	--	------	------

Fläscher Blauburgunder Hermann	6.-		29.-	
--------------------------------	-----	--	------	--

Italia rosso / Italien rot**Veltlin:**

Grumello superiore DOC A. Pelizzatti		19.-		35.-
--------------------------------------	--	------	--	------

Veltliner „Sfursat“ DOC N. Negri				48.-
----------------------------------	--	--	--	------

Virtù Superiore da I Vinatori	7.00			44.-
-------------------------------	------	--	--	------

Tirano/Campascio

Valpolicella:

Valpolicella Ripasso DOC "Mara"	6.-			39.-
---------------------------------	-----	--	--	------

Toscana:

Chianti Classico DOC „Casteldoro“				41.-
-----------------------------------	--	--	--	------

Vini bianchi / Weisswein

„Gspryzte“ „frizzante“	6.-			
------------------------	-----	--	--	--

Epesses AOC	6.-			38.-
-------------	-----	--	--	------

Fläscher Riesling Sylvaner Hermann	6.-		26.-	
------------------------------------	-----	--	------	--

Sauvignon da I Vinatori Tirano/Campascio	6.-			36.-
--	-----	--	--	------

Fendant de Sierr AOC Rouvinez		19.-		35.-
-------------------------------	--	------	--	------

Rosé

Rosato della Toscana Antinori				33.-
-------------------------------	--	--	--	------

Fläscher Schiller Hermann			28.-	
---------------------------	--	--	------	--

Cibi Speisen**Minestre / Suppen**

Brodo <i>Trinkbouillon</i>				5.--
----------------------------	--	--	--	------

Brodo con 1 uovo <i>Trinkbouillon mit 1 Ei</i>				6.50
--	--	--	--	------

Brodo con Ravioli <i>Trinkbouillon mit Ravioli</i>				9.--
--	--	--	--	------

Minestra d'orzo grigionese <i>Bündner Gerstensup</i>				9.--
--	--	--	--	------

Knödelsuppe				9.--
-------------	--	--	--	------

Insalate / Salatteller

Piccola insalata verde				6.--
------------------------	--	--	--	------

Kleiner grüner Salat

Insalata mista				12.-
----------------	--	--	--	------

Gemischter Salat

Insalata con taleggio				14.-
-----------------------	--	--	--	------

Salat mit Taleggiokäse

Insalata mista con uova <i>mit Eiern</i>	13.--			16.--
--	-------	--	--	-------

Piatto Fitness ½ forella con insalata mista				16.--
---	--	--	--	-------

Fitnesssteller, ½ Forelle mitd gemischten Salat

Marenda boccalino 60 gr. formaggio d'alpe,				17.--
---	--	--	--	-------

½ salsiccia, 2 dl boccalino Valtellina				
--	--	--	--	--

Per 2 persone / Für 2 Personen				
--------------------------------	--	--	--	--

Raclette per Persona / pro Portion				25.-
---	--	--	--	------

Fondue di formaggio al papa per persona	250 gr.			24.-
--	---------	--	--	------

Käsefondue nach Vaters Machart pro Portion

Fondue 100% latteria Maloja per persona	250 gr.			29.-
--	---------	--	--	------

Käsefondue 100% Mischung durch latteria Maloja

Supplemento frutta per due				6.-
-----------------------------------	--	--	--	-----

Früchtebeilage für zwei Personen				
----------------------------------	--	--	--	--

**Cibi
Speisen**

Cibi freddi / Kalte Speisen

	½ Port	1 Portion
Piatto con diversi formaggi 120 – 130 gr. <i>Käseteller Gemischt</i>	11.-	15.-
Salsiccia con pane Pila Maloja <i>Salsiz mit Brot</i>		13.50
Salsiccia con pane Chiesa Vicosoprano <i>Salsiz mit Brot</i>		11.50
Piatto d'alpe Salsiccia Pila e formaggio d'alpe <i>Alpenteller: Bergeller Salsiz mit 50 gr. Alpkäse</i>		18.-
Carne secca grigionese 80 gr. <i>Bündnerfleisch</i>		24.-
Piatto misto grigionese 80 gr. <i>Bündner Teller gemischt</i>		24.-
Piatto Pila 80 gr. Pancetta e salsiccia		24.-
80 gr. Pila Speck mit Salsiz		

Panini / Sandwiches

Panino salsiccia Pila <i>Salami-Sandwich Pila Maloja</i>		8.-
Panino salame d'alpe <i>Salami-Sandwich</i>		7.--
Panino prosciutto fresco <i>Rohschinken-Sandwich</i>		8.-
Panino carne secca <i>Bündnerfleisch-Sandwich</i>		8.-
Panino formaggio d'alpe <i>Alpenkäse-Sandwich</i>		7.-

Cibi caldi / Warme Speisen

	½ Port	1 Portion
uova al burro <i>Spiegeleier aus Bodentierhaltung</i>		7.-
uova con pancetta Pila Maloja <i>Spiegeleier mit Speck</i>		13.50
Wienerli con pane <i>Wienerli mit Brot</i>	7.50	7.50
Lucanica di Bregaglia con pane <i>Bergeller Wurst mit Brot</i>		9.--
Spaghetti naturale <i>Spaghetti Nature</i>	9.-	12.-
Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	12.-	16.-
Spaghetti alla Bolognese	13.-	17.-
Spaghetti aglio, olio d'oliva e peperoncini	14.-	18.-
Ravioli di spinacci con burro e salvia <i>Spinatravioli mit Butter und Salbei</i>	13.-	17.-
Ravioli al pomodoro	13.-	17.-
Gnocchi di patate burro e salvia	15.-	19.-
Gnocchi al pomodoro	15.-	19.-
Gnocchi con funghi	17.-	24.-

Risotto per 2 persone e più / Risotto ab 2 Port.

20 minuti di attesa / 20 Minuten Wartezeit

Risotto alla milanese prezzo per porzione <i>Risotto Milanese Preis pro Portion</i>		16.-
Risotto con funghi prezzo per 1 porzione <i>Risotto mit Pilzen Preis für 1 Portion</i>		23.-
Risotto con lucanica di Bregaglia		21.-

Unsere Spezialitäten

Polenta / Maispolenta	½ Port	1 Portion
Polenta con formaggio		16.50
<i>Polenta mit 3 Käsesorten</i>		
Polenta isolana con formaggio e 1 uova al burro		18.50
<i>Polenta Isolana mit Käse und 1 Spiegelei</i>		
Polenta isolana maxi con formaggio e 2 uova al burro		20.50
<i>Polenta Isolana plus mit Käse und 2 Spiegeleier</i>		
Polenta con gorgonzola	12.--	16.50
<i>Polenta mit Gorgonzolakäse</i>		
Polenta con 2 uova al burro	11.--	14.50
<i>Polenta mit 2 Spiegeleier</i>		
Polenta con arrosto di cervo e insalta	23.--	30.--
<i>Polenta mit Hirschbraten und m Salat</i>		
Polenta con agnello e insalta	21.--	28.--
<i>Polenta mit Lamm und Salat</i>		
Polenta con capretto bio e insalata	23.-	30.-
<i>Polenta mit bergeller bio Gitzi (Bischoff, Casaccia) und Salat</i>		
Polenta con funghi	17.--	23.--
<i>Polenta mit Pilzen</i>		
Polenta e latte		11.--
<i>Polenta mit Milch</i>		
Polenta e burro fuso		11.--
<i>Polenta mit gesottener Butter</i>		
Polenta naturale		9.50
Pesce / Fisch		
Trotta frita con insalata	da	20.- a 34.-
<i>Grillierte Forelle mit Salat</i>		

Desserts

Torte casalinghe / Kuchen aus dem Lagrev		
Torta noci		4.50
<i>Engadiner Nusstorte</i>		
Torta Linzer		4.50
<i>Linzertorte</i>		
Torta mirtilli		4.50
<i>Heidlebeerkuchen</i>		
Torta ricotta		5.-
<i>Quarktorte</i>		
Torta mele		6.-
<i>Apfelkuchen</i>		
Altre torte di frutta		6.-
<i>Weitere Früchtekuchen</i>		
Torta della nonna		5.50
Supplemento panna mit Schlagrahm	1.50	2.50
Salsa vaniglia mit Vanillesauce		3.50
	½ Port.	
Gelati / Glace		
Coup con prugne prugne, gelato di vaniglia, panna	6.80	9.80
<i>Zwetschgencoup, Zwetschgen, Vanilleeis, Rahm</i>		
1 palla		2.50
2 palle a scelta 2 Kugeln nach Wahl		4.50
3 palle a scelta 3 Kugeln nach Wahl		6.-
Gusti: fragola, vaniglia, cioccolata, stracciatella, limone		
<i>Erdbeere, Vanille; Schokolade, Stracciatella, Citrone</i>		
Panna / Schlagrahm	1.50	2.50

Aperitivi / Superalcolici**2 cl****4 cl**

Martini bianco 15% vol.		5.50
Martini rosso 15% vol.		5.50
Campari 23% vol.		5.50
Cynar 16.5 % vol.		4.50
Appenzeller 29% vol.		5.50
Braulio 21% vol.		5.50
Grappa 41% vol.	5.-	9.00
Grappa Crottino 41% vol.	6.50	11.-
Bündner Chrüter 41 % vol.	5.-	9.50
Rum 37.5 % vol.	5.-	9.00
Kirsch 41% vol.	5.-	9.-
Pflümli 41% vol.	5.-	9.-
Williams 43 % vol.	5.-	9.-
Amaro all'erba 44 % vol. <i>Underberger Kräuterbitter</i>	5.-	9.-
Gin 40% vol.	5.-	9.-
Fernet branca 42 % vol.	5.-	9.-
Cognac 40 % vol.	6.50	11.-
Ballentine's Scotch Whisky 40 % vol.		9.-
Wodka 40 % vol.	5.-	9.-