





SALATE / INSALATE / SALADS

- * **Gemischter Salat**    CHF 9.00
 * *Insalata mista*
 * Mixed Salad
- * **Blattsalat**    CHF 7.00
 * *Insalata verde*
 * Leaf Salad
- Rucolasalat mit Parmesanspänen**  CHF 11.00
Rucola con scaglie di parmigiano
 Rocket salad with fine slices of parmesan
- Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons** CHF 12.00
Soncino con uovo, pancetta e crostini di pane
 Lamb's lettuce with hard boiled egg, bacon and croutons
- * **Grosser Salatteller mit Melone**    CHF 16.00
 * *Insalata mista grande con melone*
 * Large mixed salad with melon
- * **Caprese (Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum)**  CHF 10.50
 * *Insalata caprese* (Pomodoro, mozzarella e basilico fresco)
 * Caprese (tomato, mozzarella cheese and fresh basil)
- Sciatt (Buchweizenkrapfen mit Käse) auf grünem Salat**   CHF 16.50
Sciatt ripieni al formaggio su insalata verde
 Sciatt (Buckwheat donuts with cheese) on green salad

HAUSGEMACHTE SUPPEN

ZUPPE CASALINGHE / HOME MADE SOUPS

- * **Tagessuppe** CHF 6.00
 * *Zuppa del giorno*
 * Soup of the day
- * **Bündner Gerstensuppe** CHF 9.00
 * *Minestra d'orzo grigionese*
 * Grisons barley soup
- Deftige Toskanische Suppe (aus Dinkel, Linsen, Kichererbsen, Bohnen und Gerste)** CHF 9.00
Zuppa toscana (con farro, lenticchie, ceci, fagioli e orzo)
 Hearty tuscan soup (with spelt, lentils, chickpeas, beans and barley)  
- Tomatencrème mit frischem Basilikum**   CHF 9.00
Crema al pomodoro con basilico fresco
 Tomato cream with fresh basil
- Currycrème mit Crevetten vom Grill** CHF 12.00
Crema al curry con gamberetti alla griglia
 Curry cream with grilled shrimps

FÜR DEN KLEINEN HUNGER / SPUNTINI / SNACKS

- * Sandwich mit Salami, gekochtem Vorderschinken oder Käse**  **CHF 8.00**

** Panino con salame, prosciutto cotto o formaggio*

** Sandwich with salami, ham or cheese*

- * Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken** **CHF 8.50**

** Panino con carne secca dei Grigioni o prosciutto crudo*

** Sandwich with dried grisons meat or cured ham*

- * Bündner Salsiz** **CHF 10.50**

** Salsiccia grigionese*

** Grisons dried sausage*

- * Bündnerfleisch, Portion** **CHF 26.50**

** Porzione di carne secca dei Grigioni*

** Local speciality cold cuts*

- * Bündnerteller mit Bergkäse** **CHF 28.50**

** Affettato misto grigionese con formaggio di montagna*

** Local speciality cold cuts with mountain cheese*

- * Käseteller**  **CHF 18.00**

** Piatto di formaggi*

** Cheese platter*

- * Omelette Nature**  **CHF 12.00**

** Omelette al naturale*

** Omelette*

- * Omelette Maison**
(mit Käse, Vorderschinken und frischen Champignons) **CHF 15.00**

** Omelette Maison (con formaggio, prosciutto cotto e champignon freschi)*

** Omelette Maison (with cheese, ham and fresh champignons)*

- * Spiegeleier mit Vorderschinken und Speck** **CHF 15.00**

** Uova al tegamino con prosciutto cotto e pancetta*

** Sunny-side up eggs with ham and bacon*

- * Thunfisch mit Zwiebelringen und Salatgarnitur** **CHF 19.00**

** Tonno con cipolla e guarnito con insalata*

** Tuna with onion rings and salad bouquet*

PASTA / PASTA / PASTA

***Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salbei oder Tomatensauce**  CHF 17.00

**Gnocchi di patate casalinghi al burro e salvia o con salsa al pomodoro*

**Homemade gnocchi with butter and sage or tomato sauce*

Hausgemachte Safrangnocchi mit Speck, Steinpilzen und Rahmsauce CHF 20.00

Gnocchi di zafferano casalinghi con pancetta, funghi porcini e salsa alla panna

Homemade saffron gnocchi with bacon, ceps and cream sauce



Bündner Capuns an Rahmsauce mit Zwiebelschwitze CHF 20.00

Capuns grigionesi alla panna con cipolle rosolate

Grisons capuns (dough rolled in a chard leaf) with cream sauce and fried onions

***Penne all'Arrabbiata**   CHF 16.00



**Penne all'arrabbiata*

**Penne all'arrabbiata*

Maisspaghetti mit Kräutersauce und Baumnüssen    CHF 18.00

Spaghetti di mais con salsa alle erbe e noci

Cornspaghetti with herb sauce and nuts

***Spaghetti mit Tomatensauce oder Aglio, Olio e Peperoncino**   CHF 16.00

**Spaghetti al pomodoro o all'aglio, olio e peperoncino*

**Spaghetti with tomato sauce or with garlic, oil and chilli*

Spaghetti Bolognese* oder Carbonara oder an Bündner Pesto  CHF 18.00

Spaghetti alla bolognese o alla carbonara o con pesto alla grigionese*

Spaghetti with meat sauce or Carbonara or with pesto grisons style*

Tagliatelle "Engiadina"

mit Bündnerfleisch, Steinpilzen, Rucola und Rahm

Tagliatelle "Engiadina" con carne secca dei grigioni, funghi porcini, rucola e panna

Broad noodles "Engiadina" with grisons meat, ceps, rucola and cream



Risotto mit Steinpilzen  CHF 19.50

Risotto con funghi porcini

Risotto with ceps

Parmesanrisotto  CHF 16.00

Risotto alla parmigiana

Risotto with parmesan

Thai Risotto mit Gemüse, Curry, Kokossojamilch    CHF 16.00

Risotto Thailandese con verdure, curry, latte di cocco e di soja

Thai risotto with vegetables, curry, coconut-soymilk



CREVETTEN / GAMBERI / SHRIMPS

Riesen Blacktiger Crevetten vom Grill mit Trockenreis und Cherrytomaten  CHF 36.00
Gamberoni alla griglia con riso e pomodorini ciliegia
Grilled giant Blacktiger shrimps with dried rice and cherry tomatoes

RIND/ MANZO/ BEEF

“Tagliata di manzo” auf Rucolabett mit Parmesanspänen und hausgemachten Gnocchi an Butter und Salbei CHF 39.00
Tagliata di manzo su letto di rucola e scaglie di parmigiano con gnocchi fatti in casa al burro e salvia

“Tagliata di manzo” Sliced beef on rocket salad, fine slices of parmesan and homemade gnocchi with butter and sage

Rindsfilet “Diavolo” mit Pommes allumettes und Gemüse   CHF 42.00
Filetto di manzo “Diavolo” con patate fiammifero e verdure
Filet “Diavolo” with thin french fries and vegetables

Entrecôte mit Kräuterbutter, Trockenreis und Gemüse CHF 36.00
Entrecôte “Café de Paris” con riso e verdure
Entrecôte “Café de Paris” with dried rice and vegetables

Rumpsteak mit Kräuterbutter* oder mit grüner Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse CHF 30.00
*Bistecca “Café de Paris” * o con salsa al pepe verde, patate fritte e verdure*
Rumpsteak “Café de Paris” * or with green pepper sauce, french fries and vegetables

***Zigeunerspiess mit Speck und Pommes frites** CHF 32.00
* *Spiedino con pancetta e patate fritte*
* Barbecue with bacon and french fries

Unser Entrecôte und Rindsfilet stammen vom Engadiner- und Münstertaler Rind
Il nostro entrecôte e il filetto provengono dalle valli Engadinesi e Monastero
Our Entrecôte and filet are from local fed cattle

SCHWEIN / MAIALE / PORK

Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse CHF 29.50
Cordon Bleu con patate fritte e verdure
Cordon Bleu with french fries and vegetables

***Kotelett grilliert oder paniert mit Pommes frites und Gemüse** CHF 27.50
* *Costoletta alla griglia o impanata, con patate fritte e verdure*
* Cutlet grilled or breaded with french fries and vegetables

Rahmschnitzel mit Butternudeln CHF 25.00
Scaloppina alla panna con tagliatelle al burro
Escalope with cream sauce and butter noodles

KALB / VITELLO / VEAL

Zürigeschnetzertes mit Rösti CHF 38.00
Sminuzzato alla zurighese con rösti
Sliced veal „Zurich style“ with rösti

***Heuberger's Spezialbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti** CHF 21.00
** Salsiccia speciale con salsa di cipolle accompagnata da rösti*
** Sausage with onion sauce and rösti*

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse CHF 36.00
Scaloppina alla viennese con patate fritte e verdure
"Wiener Schnitzel" with french fries and vegetables

Saltimbocca an Marsalajus mit Safranrisotto CHF 35.00
(Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken)
Saltimbocca al Marsala con risotto allo zafferano
Saltimbocca (thin escalope with sage and cured ham)
with Marsala sauce and saffron risotto

Cordon Bleu "Engadiner Art" gefüllt mit Fontina, Rucola und Bündnerfleisch, dazu Pommes frites und Gemüse CHF 38.00
Cordon Bleu all'Engadinese (fontina, bresaola e rucola) con patate fritte e verdura
Cordon Bleu "Grisons Style" stuffed with fontina cheese, dried grisons meat
and rocket salad with french fries and vegetables



Kalbpiccata „Mailänder Art“ mit Spaghetti an Tomatensauce CHF 36.00
Piccata di vitello alla Milanese con spaghetti al pomodoro
Veal Piccata "Milanese style" with spaghetti on tomato sauce

GEFLÜGEL / POLLO & TACCHINO / POULTRY

***Truthahnschnitzel grilliert oder paniert mit Pommes frites und Gemüse** CHF 23.00
** Scaloppina di tacchino alla griglia o impanata, con patate fritte e verdure*
** Turkey escalope grilled or breaded with french fries and vegetables*

Rotes Thai-Curry vom Poulet mit Trockenreis und Gemüse CHF 31.00
"Thai-Curry" rosso con pollo, riso e verdure
Red Thai Curry with chicken, dried rice and vegetables



***"Fitnesssteller" Truthahnschnitzel paniert oder grilliert mit gemischtem Salat und Melone** CHF 23.00
** "Piatto Fitness" scaloppina di tacchino alla griglia o impanata con insalata mista e melone*
** "Fitnessplate" grilled or breaded turkey escalope with mixed salad and melon*

VEGETARISCH / VEGETARIANO / VEGETARIAN

*Rösti und Spiegeleier mit Käse gratiniert  CHF 21.00

*Rösti e uova al tegamino, con formaggio gratinato

*Rösti and sunny-side up eggs gratinated with cheese

Gemüseteller   

Piatto di verdure miste

Variety of cooked vegetables

CHF 20.00

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina: 

CHF 25.50

Hausmischung oder Moitié-Moitié oder Kräuter

Fonduta di formaggio latteria di Pontresina: miscela della casa oppure Moitié-Moitié o alle erbe

Cheese fondue from Pontresina: homemade or Moitié-Moitié or herbes

Mittwochs: Gletscher Käsefondueplausch à Discretion

CHF 31.50

Tutti i mercoledì fonduta di formaggio del ghiacciaio Diavolezza a discrezione

Every Wednesday cheese fondue from the Diavolezza glacier (unlimited servings)

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina Trüffel-Champagner CHF 29.50 

Fonduta di formaggio latteria di Pontresina con tartufo e champagne

Cheese fondue from dairy Pontresina with truffles and champagne

* von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr durchgehend

* dalle ore 11.30 fino alle 22.30 con orario continuato

* from 11.30 until 22.30 o'clock



Glutenfrei

Senza Glutine

Gluten-free



Vegetarisch

Vegetariano

Vegetarian



Vegan

Vegano

Vegan



Spezialität des Hauses

Specialità della casa

Speciality of the house

**ZUSCHLAG FÜR BEILAGENÄNDERUNG / SUPPLEMENTO PER VARIAZIONI CONTORNO
SUPPLEMENT FOR CHANGING SIDE DISH**

Gnocchi und Rösti / Gnocchi e rösti / Gnocchi and rösti

CHF 2.50

Safranrisotto / Risotto allo zafferano / Saffron risotto

CHF 3.00

Steinpilzrisotto / Risotto ai funghi porcini / Ceps risotto

CHF 4.00

1 Gericht auf zwei Tellern serviert: Aufpreis CHF 3.00

Una pietanza che viene servita su due piatti comporta un supplemento di CHF 3.00

For orders one dish on two plates we charge CHF 3.00

Fleischdeklaration:

Rinds-Entrecôte und Filet

Val Müstair und Engadin

Crevetten

China, Vietnam

Rindshuft*

Schweiz, Argentinien*, Uruguay*

Wurstwaren

Schweiz, Italien

Schwein

Schweiz

Wild

Neuseeland, Österreich

Poulet*

Schweiz, Chile*, Polen*, Argentinien*

Lachs geräuchert

Norwegen

Pouletgeschnetzeltes*

China*, Brasilien*, Chile*, Polen*

Kalb

Schweiz

Truthahn*

Schweiz, Ungarn*, Polen*

* Kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

* possono essere stati trattati con un'alimentazione a base di ormoni e antibiotici

* can be produced with hormones and/or antibiotics

PIZZA / PIZZA / PIZZA

ENGIADINA

Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Speck, Salsiz

Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, olive, pancetta, salsiccia grigionese

Tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, olives, bacon, dried sausage



CHF 18.50

ALP STAZ

Tomatenpulpe, Mozzarella, Alpkäse, Rohschinken, Baumnüsse

Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio alpino, prosciutto crudo, noci

Tomato pulp, mozzarella, mountain cheese, cured ham, walnuts



CHF 20.50

CARPACCIO

Tomatenpulpe, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Rucola, Parmesanspäne und Balsamicocrème

Polpa di pomodoro, mozzarella, carne cruda, rucola, scaglie di grana e crema al balsamico

Tomato pulp, mozzarella, raw meat, rocket salad, parmesan shavings and balsamic cream



CHF 23.50

FORNARINA



Olivenöl, Salz, Rosmarin, Oregano

Olio d'oliva, sale, rosmarino, origano

Olive oil, salt, rosemary, oregano

CHF 11.00

MARINARA



Tomatenpulpe, Knoblauch

Polpa di pomodoro, aglio

Tomato pulp, garlic

CHF 12.00

MARGHERITA



Tomatenpulpe, Mozzarella, Oregano

Polpa di pomodoro, mozzarella, origano

Tomato pulp, mozzarella, oregano

CHF 13.00

VERDURE



Tomatenpulpe, Mozzarella, verschiedene Gemüse

Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure miste

Tomato pulp, mozzarella, mixed vegetables

CHF 17.50

TRICOLORE



Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesanspäne

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, scaglie di parmigiano

Tomato pulp, mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan

CHF 17.50

PIZZA / PIZZA / PIZZA

GORGONZOLA  Tomatenpulpe, Mozzarella, Gorgonzola <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i> Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola	CHF 16.50
QUATTRO FORMAGGI  Tomatenpulpe, Mozzarella, Edamer, Parmesan, Gorgonzola <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, edamer, parmigiano, gorgonzola</i> Tomato pulp, mozzarella, edamer, parmesan, gorgonzola	CHF 17.50
BOSCAIOLA  Tomatenpulpe, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ceps, fresh champignons	CHF 19.50
RASIGADIC  Mozzarella, Parmesan, Zwiebeln, Oregano <i>Mozzarella, parmigiano, cipolle, origano</i> Mozzarella, parmesan, onions, oregano	CHF 16.50
RUSTICA Mozzarella, Speck <i>Mozzarella, pancetta</i> Mozzarella, bacon	CHF 16.50
NAPOLI Tomatenpulpe, Mozzarella, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, anchovies	CHF 14.00
ROMANA Tomatenpulpe, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, olives, capers, anchovies	CHF 15.00
TONNO Tomatenpulpe, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i> Tomato pulp, mozzarella, tuna, onions	CHF 17.50
SVEZIA Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Meerrettichcrème, geräucherter Lachs <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, capperi, crema di rafano, salmone affumicato</i> Tomato pulp, mozzarella, onions, capers, hors-radish cream cheese, smoked salmon	CHF 20.50

PIZZA / PIZZA / PIZZA

- FRUTTI DI MARE** CHF 19.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Meeresfrüchte
Polpa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomato pulp, mozzarella, seafood
- SCHIACCIATA** CHF 20.00
Nach dem Backen gefaltete, knusprige Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rohschinken
Pizza piegata in due, dopo la cottura, con fettine di pomodoro fresco, mozzarella e prosciutto crudo
Crispy, folded pizza with fresh tomatoes, mozzarella and cured ham
- QUATTRO STAGIONI** CHF 17.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken, frische Champignons
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, carciofi, champignon freschi
Tomato pulp, mozzarella, ham, peppers, artichoke, fresh champignons
- CAPRICCIOSA** CHF 16.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi
Tomato pulp, mozzarella, ham, artichoke
- DEL PIZZAIOLO** CHF 18.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Vorderschinken, frische Champignons
Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, uovo, prosciutto cotto, champignon freschi
Tomato pulp, mozzarella, onions, egg, ham, fresh champignons
- SALAME** CHF 15.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Salami
Polpa di pomodoro, mozzarella, salame
Tomato pulp, mozzarella, salami
- INFERNO**  CHF 16.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, scharfe Salami, scharfes Olivenöl
Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio d'oliva piccante
Tomato pulp, mozzarella, spicy salami, spicy olive oil
- CALZONE "SONNE"** CHF 17.50
Pizzatasche mit Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken
Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, prosciutto cotto
Folded- over pizza with tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, ham

PIZZA / PIZZA / PIZZA

PROSCIUTTO Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> Tomato pulp, mozzarella, ham	CHF 15.00
PROSCIUTTO FUNGHI Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, fresh champignons	CHF 16.50
TROPICAL Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, pineapple, curry	CHF 17.50
PROSCIUTTO CRUDO Tomatenpulpe, Mozzarella, Rohschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i> Tomato pulp, mozzarella, cured ham	CHF 18.50
VALTELLINA Tomatenpulpe, Mozzarella, Bündnerfleisch, Steinpilze, Rucola, Parmesanspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, carne secca dei grigioni, funghi porcini, rucola, scaglie di parmigiano</i> Tomato pulp, mozzarella, dried grison meat, ceps, rocket salad, parmesan	CHF 21.50
FIorentina Tomatenpulpe, Mozzarella, Spinat, Ei, Rohschinken, Parmesanspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano</i> Tomato pulp, mozzarella, spinach, egg, cured ham, sliced parmesan	CHF 23.00
OCCHIO DI BUE Tomatenpulpe, Mozzarella, Speck, Ei <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo</i> Tomato pulp, mozzarella, bacon, egg	CHF 17.50

Pizza nach Ihrem Wunsch (mit Zuschlag). Guten Appetit!
Variazioni su richiesta (con supplemento). Buon Appetito!
Pizza as desired (with surcharged). Enjoy your meal!