

Spuntini

Commestibilis

Crostini con patè		12.50
Bruschetta miste		16.50
Focaccia mit Cherry-Tomaten		8.50
Focaccia mit Mozzarella und Prosciutto crudo		14.50
Hausgemachte Minestrone "Nonna Art" mit geräuchertem Speck		12.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch & Rohschinken		12.50
Rucolasalat mit Parmesan und Bresaola		16.80
Raffaele's Antipasti Teller	klein	12.80
frisch zubereitete italienische Antipasti	gross	24.80

Salate im Glas mit italienischer Sauce

Marktsalat mit Sonnenblumenkernen		12.80
Caprese mit Tomaten, Basilikum & Mozzarellaperlen		12.80
Cafona mit Brot, Thon, Oliven, Zwiebeln, Mais & Karotten		14.80

Variazione di formaggi

Peister Alpkäse vom Petsch aus der würzigen Alpenmilch entsteht der legendäre Käse (Goldmedaille) von Peter Jäger		9.50
Gemischte Käseplatte		24.50
Weich- und Hartkäse aus dem Käsetresor pro Käse ca. 50g		7.00
dazu gibt es Früchte-Senf, Brot & Pallani di Fichi (gebackene Feigen)		



zu allen Köstlichkeiten der *Macelleria* servieren wir Ihnen Brot und diverse kleinere Beilagen

Alle Preise in CHF inkl. 8% MWST

Macelleria

★★★★★ <i>Stelle</i>	<i>piccola</i> ca. 50g 16.00	<i>grande</i> ca. 100g 32.00	<i>misto</i> ca. 200g 64.00
------------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Am Alpahirt sis Bündnerfleisch wie vom Urgrossvater vor 100 Jahren in Tschierstchen ohne Zusatzstoffe/Pökelsalz hergestellt

Culatello di Zibello, der Echte typischer Schinken vom schwarzen Schwein aus Parma, der 13-15 Monate bei offenem Fenster getrocknet wird

Pata Negra 5J Cinco Jotas Bellota 34-36 Monate gelagert

★★★★ <i>Stelle</i>	<i>piccola</i> ca. 50g 11.00	<i>grande</i> ca. 100g 22.00	<i>misto</i> ca. 200g 44.00
-----------------------	------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Prosciutto di San Daniele, aromatisch-süsslich

Bresaola della Valtellina, mild und zart

Wagyu Salami, der Ferrari - 100% Rindfleisch

Mortadella mit Trüffeln

Prosciutto cotto al Tartufo

Bündnerfleisch von J. Brügger aus Parpan

★★★ <i>Stelle</i>	<i>piccola</i> ca. 50g 9.00	<i>grande</i> ca. 100g 18.00	<i>misto</i> ca. 200g 36.00
----------------------	-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Hirschmostbröckli vom Kuschi usam Grischuna

Mortadella mit Wildschwein

Salami Citterio Milano, fein

Salami Felino IGP, grob

Hirschsalami

★★ <i>Stelle</i>	<i>piccola</i> ca. 50g 7.00	<i>grande</i> ca. 100g 14.00	<i>misto</i> ca. 200g 28.00
---------------------	-----------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------

Prosciutto cotto

Coppa Piacentina

Hirschsalsiz aus einheimischer Jagd vom Kuschi

Steinbocksalsiz

Bündner Rohessspeck von Hatecke aus Scuol

Bündner Speck geräuchert

Wurst & Käse und andere feine Sachen

Bündnerfleisch-Fleischkäse	9.50
Italienischer Kartoffelsalat mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln	9.50
Polpette vom Peister Alprind mit Sugo	14.50
Quattro Gusti vier kleine Pizzen auf dem Holzbrett	16.50
Scampi "Eden" aus Wildfang garantiert ohne antibiotische Zusätze	24.50
Kalbsbratwurst vom Feinsten mit kleinem Salat, Brot & Senf (für St. Galler auch ohne Senf)	12.50
"Luma Porc"-Wurst mit kleinem Salat Gourmet-Wurst aus Edelstücken vom Schwein	16.50
Schottischer Rauchlachs "Loch Fyne" mit Meerrettichschaum	24.00
Carne cruda das Tartar aus dem Piemont, feinstes Bio-Kalbfleisch mit Olivenöl, Pfeffer & Zitrone	24.50
Bündnerfleisch Tartar aus Parpan von getrocknetem und gesalzenem Fleisch	23.50
Bündnerfleisch Tartar "Tüfeli" aus Parpan scharf	23.50
Rind-, Knoblauch-, oder Hirschsalsiz Schneiden Sie Ihren Salsiz mit unserem Hobel selber	17.50

Dolce

Gelati Torroncino im Töpfli	7.50
Panna Cotta Orangenschnitte mit Rahm	8.50
Bündner Nusstorte mit Rahm	8.50
Fuatscha da marruns mit Rahm Maroni-Kuchen im Glas vom Meier Beck, glutenfrei	9.50
Schokoladenkuchen mit Rahm	9.50
Affogato al caffè eine Kugel Vanille-Glacé im Espresso ertränkt	7.50
Tiramisu mit Rahm	9.50
Tartufo nero (Schokoladen- & Zabaglione-glace)	8.50
Cassata orginal italienisch mit Rahm	8.50

Vini Vini

★★★★★ <i>Stelle</i>	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Rossj-Bass Gaja <i>weiss</i> zählt zu den erstklassigen Chardonnays Italiens, Barrique	14.50	29.00	72.50
Tignanello 2011 (93 PP) Toscana <i>rot</i> Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc	14.50	29.00	72.50
Brunello di Montalcino DOCG Mastrojanni 2009 <i>rot</i> Eleganz mit geballter Kraft und trotzdem weich mit viel Schmelz	13.50	27.00	67.50
HE Pinot Noir 2011 <i>rot</i> Spitzen-Pinot Noir vom Aroser Skilehrer HE Dausch	13.50	27.00	67.50
★★★★ <i>Stelle</i>	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Metzger Riesling Sonnenberg 2013 <i>weiss</i>	9.00	18.00	45.00
Borgo del Tiglio Chardonnay Collio DOC 2011 <i>weiss</i> Kräftiges Bouquet, exotische Früchte und unerhört dicht	9.50	19.00	47.50
Ilatraia IGT 2007 Toscana <i>rot</i> 16 Mt. Barrique, 96 Punkte Winespectator	9.50	19.00	47.50
Cento su Cento Primitivo del Salento IGT 2012 <i>rot</i> mehr als ein einfacher Tischwein, viel Frucht und Aromen	9.50	19.00	47.50
Amarone Masi 2009 <i>rot</i> Molinara/Corvina/Rondinella, Klassiker aus dem Valpolicella	9.00	18.00	45.00
Esporão 2008 Reserva Alentejo Portugal <i>rot</i> Trincadeira/Aragonez, 12 Monate Barrique	9.00	18.00	45.00
★★★ <i>Stelle</i>	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Metzger Pastorenstück 2013 <i>weiss</i> Chardonnay aus der Pfalz von Ueli Metzger	6.50	13.00	32.50
Metzger Pastorenstück 2013 <i>weiss</i> Sauvignon Blanc aus der Pfalz von Ueli Metzger	6.50	13.00	32.50
Cottinelli Maienfelder Marschallgut 2012 <i>rot</i> Pinot Noir. Die neue Linie von Cottinelli	8.50	17.00	42.50
Pesquera Crianza 2008 <i>rot</i> Tempranillo, Ribera del Duero, Klassiker von von A. Fernandez	8.50	17.00	42.50
★★ <i>Stelle</i>	<i>100g</i>	<i>200g</i>	<i>500g</i>
Pinot Grigio 2013 Grave del Friuli <i>weiss</i> leichter Pinot Grigio	6.50	13.00	32.50
Pink by Lea Metzger 2014 <i>rosé</i> frischer Rosé aus der Pfalz	6.50	13.00	32.50
Monte do Zambujeiro 2011 Alentejo Portugal <i>rot</i> der "Kleine" von Quinta do Zambujeiro	6.50	13.00	32.50
Merlot del Ticino Baiocco 2012 <i>rot</i> von Guido Brivio, Ausbau: 10 Monate in 3-jährigen Barriques	6.50	13.00	32.50
Il Capo 2013 Hauswein <i>rot</i> weicher und runder Wein, der zu allem passt	6.50	13.00	32.50
Weitere Weine finden Sie in unserer vielfältigen Weinkarte mit 700 verschiedenen Weinen aus aller Welt!			