

Spuntini 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 frisch zubereitete italienische Antipasti	klein gross	12.80 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

★★★★★ Stelle	piccolo ca. 50g 16.00	grande ca. 100g 32.00	mista ca. 200g 64.00
-----------------	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------

Am Alpahirt sis Bündnerfleisch
wie vom Urgrossvater vor 100 Jahren in Tschiertschen
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

★★★★★ Stelle	piccolo ca. 50g 11.00	grande ca. 100g 22.00	mista ca. 200g 44.00
-----------------	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------

Prosciutto di San Daniele, aromatisch-süßlich

Bresaola della Valtellina, mild und zart

Wagy Salami, der Ferrari - 100% Rindfleisch

Mortadella mit Trüffeln

Prosciutto cotto al Tartufo

Bündnerfleisch von J. Brügger aus Parpan

★★★ Stelle	piccolo ca. 50g 9.00	grande ca. 100g 18.00	mista ca. 200g 36.00
---------------	----------------------------	-----------------------------	----------------------------

Hirschmostbröckli vom Kuschi usam Grischuna

Mortadella mit Wildschwein

Salami Citterio Milano, fein

Salami Felino IGP, grob

Hirschsalami

★★ Stelle	piccolo ca. 50g 7.00	grande ca. 100g 14.00	mista 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 9.50
mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln

Polpette vom Peister Alprind mit Sugo 14.50

Quattro Gusti 16.50
vier kleine Pizzen auf dem Holzbrett

Scampi "Eden" aus Wildfang 24.50
garantiert ohne antibiotische Zusätze

Kalbsbratwurst vom Feinsten mit kleinem 12.50
Salat, Brot & Senf (für St. Galler auch ohne Senf)

"Luma Porc"-Wurst mit kleinem Salat 16.50
Gourmet-Wurst aus Edelstücken vom Schwein

Schottischer Rauchlachs "Loch Fyne" 24.00
mit Meerrettichschaum

Carne cruda 24.50
das Tartar aus dem Piemont, feinstes Bio-Kalbfleisch mit Olivenöl, Pfeffer & Zitrone

Bündnerfleisch Tartar aus Parpan 23.50
von getrocknetem und gesalzenem Fleisch

Bündnerfleisch Tartar "Tüfeli" aus Parpan 23.50
scharf

Rind-, Knoblauch-, oder Hirschsalsiz 17.50
Schneiden Sie Ihren Salsiz mit unserem Hobel selber

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 9.50
Maroni-Kuchen im Glas vom Meier Beck, glutenfrei

Schokoladenkuchen mit Rahm 9.50

Affogato al caffè 7.50
eine Kugel Vanille-Glacé im Espresso ertränkt

Tiramisu mit Rahm 9.50

Tartufo nero 8.50
(Schokoladen- & Zabaglioneglace)

Cassata orginal italienisch mit Rahm 8.50

Vini Vini

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