Vorspeisen & Suppen
Starters & Soups

Eine Kostprobe Original Raclette mit kleiner Kartoffel *A sample of original Raclette with small potato*	CHF 13.00
Gulaschsuppe nach Hausrezept leicht pikant *Goulash soup home recipe slightly spicy*	CHF 14.00
Consommé vom Rind mit Samnauner Speckknödel oder Flädli *Beef consommé with Samnaun bacon dumplings or sliced pancakes*	CHF 11.00
Tomatensuppe mit Rahm *Tomato soup with cream*	CHF 12.00
Beef Tartare mit Schalotten & Kapern dazu Toastbrot (als Hauptgericht möglich + CHF 13,-) *Beef tartare with shallots and capers served with toast (possible as main course + CHF 13.-)*	CHF 26.00
Italienischer Büffelmozzarella, Ochsenherztomate, Pesto & Avocado *Italien Mozzarella di Bufala, tomato, pesto & avocado*	CHF 22.00
Kichererbsen-Hummus mit mariniertem Babyspinat und gebratener Aubergine (vegan) *Chickpea hummus with marinated baby spinach and roasted eggplant (vegan)*	CHF 19.00
Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl *Mixed salad with dressing of your choice*	CHF 14.50
Nüsslisalat mit Pinienkernen, Ei, knusprigem Speck, serviert mit Kernölmarinade, Italienischem Dressing oder French Dressing *Lamb's lettuce with pine seeds, egg and crispy bacon, served with seed oil marinade, Italian dressing or French dressing*	CHF 14.50

Spezialitäten vom Heissen Stein
Specialties from the hot stone

Zu den Spezialitäten vom Heissen Stein servieren wir Ihnen Grillgemüse, Maiskolben, Reis oder Pommes frites oder Potato Wedges sowie zweierlei Saucen.

To the specialties from the hot stone we also serve grilled vegetables, corn on the cob, rice or French fries or potato wedges and two different sauces.

mit 200 Gramm Rinderfilet *with 200 grams of beef filet*	CHF 56.00 pro Person *per person*
mit je 100 Gramm Rinderfilet und Schweinefilet *with 100 grams of beef and pork filet*	CHF 53.00 pro Person *per person*

mit 100 Gramm Rinderfilet und 5 Stück Garnelen *with 100 grams of beef and 5 prawns*	*CHF 60.00 pro Person* *per person*
mit 10 Stück Garnelen & Kräuterbutter *with 10 prawns & herb butter*	*CHF 54.00 pro Person* *per person*

Pizza, Pasta, Kinder
Pizza, Pasta, Kids

Gerne servieren wir im La Grotta auch unsere Pizza- & Pastagerichte vom Restaurant La Pasta und unsere Kinderkarte.
We are happy to serve our pizza & pasta dishes from La Pasta restaurant and our children's menu at La Grotta.

Fondue Chinoise nach Original-Rezept (ab 2 Personen)
Fondue Chinoise according to an original recipe (min. 2 persons)

mit Suppe, Rinderfilet, Pouletbrust, Jakobsmuschel, Garnelen Champignons, Ingwer, Reis, Bambussprossen, Glasnudeln, Chinakohl, Karotten, Austernsauce, Sojasauce & Chilisauce *with soup, beef, chicken breast, scallop, prawns, mushrooms, ginger, rice, bamboo shoots, glass noodles, chinese cabbage, carrots, oyster sauce, soy sauce & chilli sauce*	*CHF 67.00 pro Person* *per person*

Fleischfondue
Beef fondue

Zu den Fondues Chinoise und Bourguignonne servieren wir Ihnen Reis, Pommes frites oder Potato Wedges und diverse Saucen. Frische Früchte reichen wir zu allen Fleischfondues. Unsere Fondues sind mit 200 Gramm Fleisch/Garnelen pro Person bemessen. Gerne können Sie für CHF 5,- weitere 50 Gramm Fleisch oder 1 Riesengarnele bestellen.

With the fondues Chinoise and Bourguignonne we serve you rice, French fries or potato wedges and various sauces. Fresh fruit is served with all meat fondues.
Our fondues are rated at 200 grams of meat/shrimp per person. You are welcome to order you can order an additional 50 grams of meat or 1 king prawn for CHF 5.-.

Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen) *mit Rinderfilet* *Fondue Bourguignonne (min. 2 persons) with beef*	*CHF 55.00 pro Person* *per person*
Fondue Bourguignonne (ab 2 Personen) *mit Rinderfilet und 5 Stück Garnelen pro Person* *Fondue Bourguignonne (min. 2 persons) with beef and 5 prawns per person*	*CHF 59.00 pro Person* *per person*
Fondue Chinoise (ab 2 Personen) *mit Rinderfilet und Pouletbrust* *Fondue Chinoise (min. 2 persons) with beef and chicken breast*	*CHF 55.00 pro Person* *per person*

RACLETTE & KÄSEFONDUE
RACLETTE & CHEESE FONDUE

Original Walliser Raclette à discretion mit Pellkartoffeln und Essiggemüse *Essen Sie so viel Sie können!* *Original Wallis Raclette à discretion with potatoes and pickled vegetables* *Eat as much as you can!*	CHF 53.00 pro Person *per person*
Samnauner Käsefondue mit Weissbrot *Samnaun cheese fondue with white bread*	CHF 34.00 pro Person *per person*
Samnauner Käsefondue mit Weissbrot, Speck und Mischpilzen *Samnaun cheese fondue with white bread, bacon and mushrooms*	CHF 38.00 pro Person *per person*
Samnauner Käsefondue Royal mit Weissbrot, Original Bündner Fleisch und Essiggemüse *Samnaun cheese fondue royal with white bread, original Grisons air-dried beef and pickled vegetables*	CHF 42.00 pro Person *per person*
Käsefondue Tessiner Art mit Weissbrot, getrockneten Tomaten, Rucola & Oliven *Cheese fondue "Ticino" with dried tomatoes, rocket salad & olives*	CHF 39.00 pro Person *per person*
Trüffelfondue – Käsefondue mit schwarzem Trüffel mit schwarzem Wintertrüffel und Weissbrot *Truffle fondue - cheese fondue with black truffle* *with black winter truffle and white bread*	CHF 65.00 pro Person *per person*

DESSERT-SPEZIALITÄTEN
DESSERT SPECIALTIES

Crème Brûlée „La Grotta" mit Himbeersorbet & Früchtegarnitur *Crème Brûlée "La Grotta" with raspberry sorbet & fruit garnish*	CHF 14.00
Schokoladenfondue	CHF 26.00 für 1 Person *for 1 person*
mit frischen Früchten & Beeren *Chocolate fondue with fresh fruits & berries*	CHF 36.00 für 2 Personen *for 2 persons*
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus und Zwetschgenröster (20 Minuten Wartezeit) *Kaiserschmarrn with raisins, apple sauce and plum roast* *(20 minutes waiting time)*	CHF 18.00