

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

Der Küchenchef und sein Team

Bernd Fabian stammt aus Vorarlberg in Österreich und ist begeisterter Koch seit über 20 Jahren. Seine Liebe zu den Produkten und zum Beruf des Kochs ist geprägt von Leidenschaft und Verbundenheit mit der Natur. In seiner Küche stehen während der Sommersaison 10 Köche und 3 Hilfskräfte aus 7 verschiedenen Nationen. Bernd Fabian kam im Juni 2015 zu uns und kochte davor im Carlton in St. Moritz, einem der renommiertesten Hotels der Schweiz. Seien Sie versichert, dass unser Küchenchef stets versucht unsere Produkte so auszuwählen, dass Sie diese mit ruhigem Gewissen geniessen können. Eier und Hühnchen kommen nur aus Freilandhaltung auf Ihren Teller und die Verwendung von Fleisch aus Zucht mit Leistungsförderern und Antibiotika vermeidet er, wo es geht. Unsere regionalen Anbieter berücksichtigen wir besonders. So garantieren wir Ihnen hochwertige Lebensmittel aus einer nachhaltigen Landwirtschaft für Ihren Genuss und Ihr Wohlbefinden.

20'000 Flaschen und 1000 verschiedene Weine

Seit über 13 Jahren suchen wir gemeinsam für Sie die spannendsten Weine aus der ganzen Welt. Von Geheimtipps über weltbekannte Raritäten bis hin zu unseren eigenen Weinen „Chasa Montana White, Pink & Red“ finden Sie nahezu alles in unserem Weinkeller. Da wir hier im Drei-Ländereck Schweiz, Italien & Österreich liegen, sind es auch diese 3 Länder, die in unserem Weinkeller am meisten vertreten sind. Unsere Liebe gilt aber auch den grossen Weinregionen aus Frankreich und Spanien oder aufstrebenden Weinländern wie Portugal und Geheimtipps wie Griechenland. Ein besonderes Weinweekend geniessen Sie im Chasa Montana am 20. und 21. Oktober 2017 mit dem berühmten Weinlaubenhof Kracher aus Österreich. Details gibt es ab ca. Juli 2017 auf www.hotelchasamontana.ch.

Ihre Diplom-Sommeliers Daniel Eisner und Thomas Monsberger

Apercepfempfehlung

CÜPLI 1 Glas Laurent Perrier Brut	CHF	18.00
GLAS PROSECCO	CHF	8.00
GLAS PROSECCO mit Holundermark	CHF	9.00
GLAS CHASA MONTANA PINK SPARKLING 2013 (Rosé-Sekt, E. Machherndl, Wachau, Österreich)	CHF	9.50
GLAS VENEZIANO (Prosecco mit Aperol)	CHF	10.00
SAN BITTER	CHF	5.50

Weine im Offenausschank




CHASA MONTANA WHITE 2014 Grüner Veltliner Smaragd, E. Machherndl, Wachau, Österreich	weiss	1 dl	CHF	7.90
CHASSELAS "A SIGH IN THE SKY" 2015 Fam. Kellenberger, Wallis, Schweiz	weiss	1 dl	CHF	7.00
LUGANA BROLETTINO 2015 Ca dei Frati, Venetien, Italien	weiss	1 dl	CHF	9.00
SAUVIGNON BLANC KLASSIK 2016 Neumeister, Steiermark, Österreich	weiss	1 dl	CHF	9.00
OEIL DE PERDRIX 2015 A. Mathier, Wallis, Schweiz	rosé	1 dl	CHF	7.00
CHASA MONTANA RED 2011 Cuvée, Valdifalco, Toskana, Italien	rot	1 dl	CHF	9.00
„M“ PINOT NOIR 2013 Cicero Weinbau, Graubünden, Schweiz	rot	1 dl	CHF	11.00
CUVEE ALTENBERG 2015 Fam. Allacher, Burgenland, Österreich	rot	1 dl	CHF	9.00
RIOJA FINCA VALDEPOLEO 2011 Bodegas Pujanca, Rioja, Spanien	rot	1 dl	CHF	8.80
AUSLESE CUVEE 2015 G. Kracher, Burgenland, Österreich	süss	1dl	CHF	9.00

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONДИТОREI

Sommer Specials

GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit Zweierlei von der Ananas, Zupfsalat, Wasabi-Crème und Soja 	Vorspeise	CHF	23.00
<i>SMOKED DUCK BREAST with pineapple served two ways, lettuce, wasabi-cream and soya</i>			
CEVICHE VON DER FORELLE mit Mango, Avocado, roter Zwiebel und Knoblauchtoast	Vorspeise	CHF	22.00
<i>CEVICHE OF THE TROUT with mango, avocado, red onion and garlic toast</i>			
KARTOFFELGNOCCHI mit Wildbolognese und Broccoli	als Vorspeise	CHF	19.00
<i>POTATO GNOCCHI with wild game bolognese and broccoli</i>	als Hauptgericht	CHF	25.00
KRÄUTERRISOTTO mit gebratenem Tintenfisch, getrockneten Tomaten und Artischocken 	als Vorspeise	CHF	23.00
<i>HERBAL RISOTTO with fried squid, dried tomatoes and artichokes</i>	als Hauptgericht	CHF	29.00
KNUSPRIGES ZANDERFILET mit Couscous, gebratenen Salatherzen und Minz-Joghurt dip	Hauptgericht	CHF	29.00
<i>CRISPY PIKE-PERCH FILLET with couscous, fried lettuce hearts, and mint-yogurt dip</i>			
OSSOBUCO mit cremiger Polenta und Ratatouille Gemüse	Hauptgericht	CHF	29.00
<i>OSSOBUCO with creamy polenta and ratatouille vegetable</i>			
SCHNITTE VOM FLANKSTEAK mit gebackenen Kartoffeln, Rucola und Parmesan 	Hauptgericht	CHF	34.50
<i>SECTIONS FROM FLANK STEAK with baked potatoes, rocket and parmesan</i>			

Kalte & Warme Vorspeisen







BEEF TARTAR mit Dijonsenf verfeinert dazu Toastbrot	klein	CHF	23.00
<i>BEEF TARTAR with Dijon mustard and toast</i>	gross	CHF	29.00
CARPACCIO VOM RIND mit Parmesanspänen, frischem Pesto und getrüffeltem Crème fraîche 		CHF	23.00
<i>BEEF CARPACCIO with parmesan cheese, fresh pesto and truffled cream</i>			
VITELLO TONNATO vom heimischen Kalb mit Wachtelei und Rettich 		CHF	24.50
<i>VITELLO TONNATO of local saddle of veal with quail egg and radish</i>			
BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE, AVOCADO fein mariniert mit Pesto und  gereiftem Balsamico		CHF	19.50
<i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, AVOCADO marinated with pesto & matured balsamic vinegar</i>			
PROSCIUTTO DI PARMA mit Zuckermelone 		CHF	19.50
<i>PROSCIUTTO DI PARMA with sugar melon</i>			
HAUSGEBEIZTER WILDLACHS mit Meerrettichmousse, Zupfsalat und Dill-Senfsauce		CHF	22.00
<i>PICKLED SALMON with horseradish mousse, lettuce and dill mustard sauce</i>			
SAFFRANRISOTTO an geschmorten Tomaten, Rucola	als Vorspeise (3 Stk.)	CHF	23.00
und gebratenen Riesengarnelen 	als Hauptgericht (5 Stk.)	CHF	29.00
<i>SAFFRON RISOTTO on braised tomatoes, rocket and fried king prawns (3 or 5 pcs.)</i>			

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.




La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

Salate

CAESAR SALAT mit Parmesan, Tomaten, 5 Stück Riesengarnelen & Knoblauchcroûtons	CHF	24.50
<i>CAESAR SALAD with parmesan cheese, tomatoes, 5 pieces king prawns and garlic croutons</i>		
FITNESSSALAT Blattsalat mit Kirschtomaten, Mais, Karotten, Croûtons und Freiland Hühnerbruststreifen	CHF	23.50
<i>"FITNESS SALAD" leaf salads with cherry tomatoes, corn, carrots, croutons and field grown chicken breast strips</i>		
RUCOLA SALAT mit Balsamicoessig, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan 	klein CHF	12.50
<i>ROCKET SALAD with balsamic vinegar, cherry tomatoes, olive oil and parmesan cheese</i>	gross CHF	17.50
NÜSSLISALAT mit Pinienkernen, Ei, knusprigem Speck, serviert mit Kernölmarinade, mit Italienischem Dressing oder mit French Dressing 	klein CHF	13.50
<i>LAMB'S LETTUCE with pine seeds, egg and crispy bacon, served with pumpkin seed oil, with Italian dressing or with French dressing</i>	gross CHF	18.00
GEMISCHTER SALAT mit Dressing Ihrer Wahl  	klein CHF	12.50
<i>MIXED SALAD with dressing of your choice</i>	gross CHF	16.50
GEMISCHTE BLATTSALATE mit Dressing Ihrer Wahl  	klein CHF	11.50
<i>MIXED LEAF SALADS with dressing of your choice</i>	gross CHF	14.50
BUNTER BLATTSALAT mit Ziegenkäse im Speckmantel, Croûtons und French Dressing	CHF	21.00
<i>COLOURFUL SALAD with goat cheese coated in bacon, croutons and french dressing</i>		

Suppen



CONSOMMÉ VOM RIND mit Griessnocken oder Samnauner Speckknödel oder Flädli	klein CHF	7.50
	gross CHF	13.50
<i>BEEF CONSOMMÉ with semolina dumplings or Samnaun bacon dumpling or sliced pancakes</i>		
TOMATENSUPPE mit Rahm  	klein CHF	9.00
<i>TOMATO SOUP with cream</i>	gross CHF	14.00
ORIGINAL SAMNAUNER BERGKÄSESUPPE 	klein CHF	11.00
<i>ORIGINAL SAMNAUN CHEESE SOUP</i>	gross CHF	15.00
GULASCHSUPPE NACH HAUSREZEPT LEICHT PIKANT	klein CHF	9.00
<i>GOULASH STEW SOUP "HOUSE RECIPE" – lightly spicy seasoned</i>	gross CHF	14.00
TOM-KA-GAI mit Hühnerfleisch und Gemüse	klein CHF	10.00
<i>TOM KA GAI with chicken and vegetables</i>	gross CHF	14.00
HÜHNEREINTOPF mit Gemüse und Fadennudeln	klein CHF	10.00
<i>CHICKEN STEW with vegetables and noodles</i>	gross CHF	15.00

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.






La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI





Pizzabrot als Beilage zu Vorspeisen, Salaten oder als Weinbeisser

PIZZABROT PIZZA BREAD (as side dish, for hors-d'oeuvre, salads or as snack) 	CHF	10.00
a) Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch		
b) Pesto, Peperoncini, Parmesan (pikant gewürzt)		
a) tomato sauce, olive oil, garlic		
b) pesto, peppers, parmesan cheese (spicy)		
FOCACCIA mit Knoblauch und Rosmarin 	klein	CHF 9.00
<i>FOCACCIA with garlic and rosemary</i>	gross	CHF 12.50

Rösti


SAMNAUNER BERGRÖSTI mit Bergkäse, grilliertem Speck und Kräutern 	CHF	19.50
<i>SAMNAUN MOUNTAIN RÖSTI* with mountain cheese, grilled bacon and herbs</i>		
RÖSTI mit 2 Spiegeleiern  	CHF	18.00
<i>RÖSTI* with 2 fried eggs</i>		
RÖSTI NACH CAPRESE ART mit Tomaten, Büffel-Mozzarella  	CHF	22.00
und Basilikumpesto		
<i>RÖSTI* "CAPRESE STYLE" with tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto</i>		
RÖSTI Á LA MONTANA mit Räucherlachs, Nüssl Salat und Sauerrahm 	CHF	24.50
<i>RÖSTI* A LA MONTANA with smoked salmon, lamb's lettuce and sour cream</i>		

Ofenkartoffel

OFENKARTOFFEL mit Nüssl Salat und gebratenem Speck 	CHF	18.50
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and roasted bacon</i>		
OFENKARTOFFEL mit Nüssl Salat und geräuchertem Lachs 	CHF	21.00
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and smoked salmon</i>		
OFENKARTOFFEL mit grilliertem Gemüse und mit Büffel-Mozzarella überbacken  	CHF	21.00
<i>BAKED POTATO with grilled vegetables and Buffalo Mozzarella au gratin</i>		

*Rösti: fried pancake of grated potatoes

Fisch

KNUSPRIG GEBRATENES LACHSSTEAK in feiner Cognac-Safransauce	CHF	29.00
mit gebratenem Gemüse und Steinpilzravioli		
<i>CRISPY FRIED FILLET OF SALMON in a fine cognac-saffron sauce with roasted vegetables and cep ravioli</i>		
GEMÜSEWOK MIT RIESENGARNELEN und Basmatireis 	CHF	29.50
<i>VEGETABLES FROM THE WOK WITH KING PRAWNS and basmati rice</i>		

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.


La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

Fleischgerichte

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSRÜCKEN mit Champignons und Kartoffelrösti <i>SLICED VEAL "ZURICH STYLE" (Swiss sautéed veal) with mushrooms and Rösti*</i>	CHF	34.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren <i>SADDLE OF VEAL IN BREADCRUMBS "VIENNESE STYLE" deep fried in butter oil with parsley potatoes and homemade cranberries</i>	CHF	33.00
ENTRECÔTE VOM RIND 200 GRAMM mit Pommes Frites, buntem Gemüse der Saison, Brokkolipüree und Kräuterbutter <i>SIRLOIN BEEF STEAK 200 GRAMS with French fries, colourful seasonal vegetables broccoli puree and herb butter</i>	CHF	33.00
ALM CORDON-BLEU VOM STROHSCHWEIN gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse dazu frischer Krautsalat und Röstkartoffeln <i>ALM CORDON BLEU OF PORK (kept in species-appropriate environment) filled with bacon, onions and mountain cheese, served with coleslaw and fried potatoes</i>	CHF	29.50
THAI-POULET-WOK mit Basmatireis, Curry-Kokosgemüse und Hühnerbruststreifen <i>THAI-CHICKEN-WOK with basmati rice, curry coconut vegetables and sliced chicken breast</i>	CHF	28.00
KALBSBRATWURST mit Kartoffelrösti und Zwiebelsauce ☒ <i>VEAL SAUSAGE with potato rösti and onion sauce</i>	CHF	25.00
WALDPILZRAHMSCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN mit Reis und Gemüse ☒ <i>SCHNITZEL OF SADDLE OF VEAL in creamy forest mushroom sauce with rice and vegetables</i>	CHF	34.50
REHRAGOUT mit Vollkornknödel, Rotkraut und Maroni <i>VENISON GOULASH with whole-grain dumpling, red cabbage and chestnuts</i>	CHF	39.00
ROSA ZWIEBELROSTBRATEN mit Bratkartoffeln und sommerlichem Gemüse ☒ <i>ONION BEEF ROAST with fried potatoes and summer vegetables</i>	CHF	34.00
GESCHMORTE KALBSBACKE mit Sellerie und Duchesse Kartoffeln <i>BRAISED VEAL CHEEK with celery and duchesse potatoes</i>	CHF	29.00
GEBRATENES RINDERFILET mit Speckbohnen, Kartoffel-Gratin und Pfeffersauce ☒ <i>FRIED BEEF FILLET with bacon-beans, potato-gratin and pepper sauce</i>	CHF	43.00

Sandwich & Snacks





BÜNDNERFLEISCH mit Essiggemüse <i>BÜNDNERFLEISCH (Grisons air-dried beef) with pickled vegetables</i>	CHF	24.00
SAMNAUNER BRETTLJAUSE mit Speck, Schinken, Bergkäse und Kaminwurzn <i>SAMNAUN "BRETTLJAUSE" with bacon, ham, mature cheese and "Kaminwurzn" (air dried sausage)</i>	CHF	24.50
CLUBSANDWICH mit gebratener Pouletbrust, Räucherlachs, Spiegelei und Speck <i>CLUBSANDWICH with grilled chicken breast, smoked salmon, fried egg and bacon</i>	CHF	21.50
SAMNAUNER KÄSESPÄTZLE mit Schnittlauch und Röstzwiebeln  <i>SAMNAUN MOUNTAIN CHEESE "SPÄTZLE" (small flour dumplings) with chive and roasted onions</i>	CHF	18.50

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.




La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI




Für unsere kleinen Gäste

SHREK Blattsalate mit kleinen Tomaten  	CHF	6.00
<i>SHREK leaf salads with small tomatoes</i>		
SPIDERMAN Kinderpizza Margherita 	CHF	10.00
<i>SPIDERMAN small pizza Margherita</i>		
HEIDI Spaghetti mit Tomatensauce 	CHF	9.00
<i>HEIDI spaghetti with tomato sauce</i>		
BIENE MAJA Rindsuppe mit Nudeln	CHF	6.00
<i>BIENE MAJA consommé of beef with noodles</i>		
MICKEY MOUSE Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites	CHF	11.00
<i>MICKEY MOUSE baked chicken escalope with French fries</i>		
NEMO Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Gemüse	CHF	12.00
<i>NEMO breaded and deep fried sticks of fish with buttered potatoes and vegetables</i>		

Pasta

PENNE DIAVOLO (scharf oder mild gewürzt) Penne mit scharfer Salami, fein gehackter Peperoni, Oliven und Zucchini mit Tomatensauce serviert	CHF	19.50
<i>PENNE DIAVOLO (spicy hot or mild) Penne noodles with hot salami, small chopped chillies, olives and zucchini served in tomato sauce</i>		
FARFALLE AL SALMONE mit geräuchertem Lachs in Wein-Rahmsauce und Dill	CHF	22.00
<i>FARFALLE AL SALMONE Farfalle with smoked salmon in creamy wine sauce and dill</i>		
LASAGNE AL FORNO mit Hackfleisch, Karotten, Tomaten- und Béchamelsauce	CHF	19.50
<i>LASAGNE AL FORNO with minced meat, carrots, tomato- and béchamel sauce</i>		
GLUTENFREIE TAGLIATELLE AL ARRABBIATA mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Salami 	CHF	21.00
<i>GLUTENFREE TAGLIATELLE AL ARRABBIATA with onions, pepper and hot salami</i>		
HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI mit Walnüssen, Babymangold und Crème Fraiche 	CHF	21.00
<i>HOMEMADE CEP RAVIOLI with walnuts, baby chard and crème fraiche</i>		
BANDNUDELN IN MORCHELRAHMSAUCE 	CHF	27.00
<i>TAGLIATELLE IN MOREL CREAM SAUCE</i>		

Spaghetti nach Wahl

POMODORO mit Tomatensauce <i>POMODORO with tomato sauce</i> 	CHF	14.00
PESTO mit hausgemachtem Pesto <i>PESTO with homemade pesto</i> 	CHF	15.00
AGLIO E OGLIO mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni 	CHF	16.00
<i>AGLIO E OGLIO with garlic, olive oil and chillies</i>		
BOLOGNESE mit Fleischsauce <i>BOLOGNESE with minced meat sauce</i>	CHF	15.00
CARBONARA mit Speck-Sahnesauce <i>CARBONARA with bacon cream-sauce</i>	CHF	18.00
ALLA MARINARA mit Tomaten, Shrimps und Meeresfrüchten	CHF	25.00
<i>ALLA MARINARA with tomatoes, shrimps and seafood</i>		

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.


La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN PARMA mit Prosciutto di Parma, Rucola und Samnauner Kräutercreme	CHF	18.50
<i>TARTE FLAMBEE "PARMA" with parma ham, rocket and Samnaun herb cream</i>		
FLAMMKUCHEN DIAVOLO mit scharfer Salami, Peperoni und Samnauner Kräutercreme	CHF	16.50
<i>TARTE FLAMBEE "DIAVOLO" with hot salami, pepperoni and Samnaun herb cream</i>		
FLAMMKUCHEN ORIGINAL mit Speck, Zwiebeln und Samnauner Kräutercreme	CHF	14.00
<i>TARTE FLAMBEE "ORIGINAL" with bacon, onions and Samnaun herb cream</i>		




Pizza

1. PIZZA MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano 	CHF	14.00
<i>1. PIZZA MARGHERITA tomatoes, mozzarella, oregano</i>		
2. PIZZA SALAMI Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	CHF	18.50
<i>2. PIZZA SALAMI tomatoes, mozzarella, salami, oregano</i>		
3. PIZZA PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	CHF	18.50
<i>3. PIZZA PROSCIUTTO tomatoes, mozzarella, ham, oregano</i>		
4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano	CHF	19.50
<i>4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano</i>		
5. PIZZA CALZONE Im Teig eingeschlagen werden Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano	CHF	19.50
<i>5. PIZZA CALZONE covered in a dough, tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichokes, oregano</i>		
6. PIZZA CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano, Pilze	CHF	20.00
<i>6. PIZZA CAPRICCIOSA tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, oregano</i>		
7. PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Vorderschinken, Salami, Oregano	CHF	21.50
<i>7. PIZZA QUATTRO STAGIONI tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms, olives, ham, salami, oregano</i>		
8. PIZZA RUSTICALE Tomaten, Mozzarella, Hauspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	CHF	19.00
<i>8. PIZZA RUSTICALE tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic, oregano</i>		
9. PIZZA SAMNAUN Tomaten, Mozzarella, Speck, Paprika, frische Champignons, Knoblauch, Oregano	CHF	20.00
<i>9. PIZZA SAMNAUN tomatoes, mozzarella, bacon, pepper, fresh mushrooms, garlic, oregano</i>		
10. PIZZA DIAVOLO (scharf) Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Oregano, Pfefferoni	CHF	21.00
<i>10. PIZZA DIAVOLO tomatoes, mozzarella, ham, onions, garlic, salami, peppers, oregano</i>		

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONДИTOREI

11. PIZZA HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry, Oregano	CHF	19.00
<i>11. PIZZA HAWAII tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry, oregano</i>		
12. PIZZA VEGETARIA Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano 	CHF	19.00
<i>12. PIZZA VEGETARIA tomatoes, mozzarella, vegetables, oregano</i>		
13. PIZZA AL TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	CHF	20.00
<i>13. PIZZA AL TONNO tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano</i>		
14. PIZZA AL MARE Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	CHF	24.00
<i>14. PIZZA AL MARE tomatoes, mozzarella, prawns, seafood, garlic, oregano</i>		
15. PIZZA ALLA NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	CHF	18.50
<i>15. PIZZA ALLA NAPOLETANA tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>		
16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Oregano, Kräuter, Tomatenscheiben 	CHF	19.50
<i>16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI tomatoes, four different types of cheese, herbs, tomato slices, oregano</i>		
17. PIZZA BUFALA Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Oregano 	CHF	22.50
<i>17. PIZZA BUFALA tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano</i>		
18. PIZZA ZEGG Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Oregano	CHF	24.50
<i>18. PIZZA ZEGG tomatoes, mozzarella, prosciutto, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese, oregano</i>		
19. PIZZA MONTANA Reichlich belegt, von Allem etwas – ohne Meeresfrüchte	CHF	23.50
<i>19. PIZZA MONTANA pizza surprise – without seafood</i>		
20. PIZZA MASSIMO Tomaten, scharfe Salami, Champignons, Spinat, Knoblauch, Mozzarella, Oregano	CHF	21.50
<i>20. PIZZA MASSIMO tomatoes, hot salami, mushrooms, spinach, garlic, mozzarella, oregano</i>		






Gerne servieren wir Ihnen die Pizza auch als kleine Portion. Der Preis verringert sich um CHF 3.50.
You can also order a small pizza. The price will be reduced by CHF 3.50.

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.



La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI


Desserts

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE mit Himbeersorbet und Früchtegarnitur  	CHF	14.00
<i>VANILLA CRÈME BRÛLÉE with raspberry sorbet and fruits</i>		
KAISERSCHMARRN original hausgemacht mit Rosinen,	klein	CHF 18.00
dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster 	gross	CHF 22.00
<i>TRADITIONAL KAISERSCHMARRN browned raisin omelette cut into pieces with stewed apples or stewed plums</i>		
SCHOKOLADEN-MINZ PARFAIT mit Erdbeer-Himbeerragout 	CHF	14.00
<i>CHOCOLATE MINT PARFAIT with strawberry raspberry ragout</i>		
KLASSISCHER MARILLENKNÖDEL im Mohnmantel mit Sauerrahm und Vanilleeis 	CHF	14.50
<i>CLASSIC APRICOT DUMPLING in poppyseed crust with sour cream and vanilla ice cream</i>		

Süsses für unsere kleinen Gäste

PINOCCHIOBECHER mit Vanille-Erdbeereis, Smarties und Waffeln 	CHF	6.00
<i>PINOCCHIO BOWL with vanilla strawberry ice cream, smarties and waffles</i>		
SMARTIEEIS ODER HELLO KITTY EIS 	CHF	4.50
<i>ICE CREAM WITH SMARTIES OR HELLO KITTY ICE CREAM</i>		

 Diese Gerichte kennzeichnen vegetarische Gerichte.

 Diese Gerichte kennzeichnen glutenfreie Gerichte.

Weitere Gerichte sind vegetarisch oder glutenfrei zu zubereiten.

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.

 These dishes are vegetarian.

 These dishes are gluten-free.

Other dishes can be prepared vegetarian or gluten-free.

Please ask your service staff.

„Für Auskünfte zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter“

„For information on allergens, please contact your service representative“

Herkunft unserer Fleischsorten / Origin of our meat:

Rindfleisch aus Österreich, Argentinien*, Australien, USA* und Schweiz

beef from Austria, Argentina, Australia, USA* and Switzerland*

Kalbfleisch aus Deutschland, Italien, Österreich und Schweiz

veal from Germany, Italy & Austria and Switzerland

Geflügel aus Frankreich

poultry from France

Schweinefleisch aus Österreich

pork from Austria

Wild aus Österreich, Schweiz und Neuseeland

game from Austria, Switzerland and New Zealand

Eier und Geflügel aus Freilandhaltung/ free-range eggs

* Kann mit Leistungsförderer oder Antibiotika erzeugt worden sein.

* Can be produced with antibiotics and other products

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte von 11:45 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:45 Uhr.
Von 14:00 bis 18:00 Uhr wählen Sie bitte aus der Nachmittagskarte.

ZEGG.CH

— Hotels & Stores —