

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

## 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 Hauptsaison 16 Köche und 5 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 mehr als 1400 verschiedene Weine

Seit 15 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.

Ihre Diplom-Sommeliers Daniel Eisner und Thomas Monsberger

## Aperocempfehlung

<b>CÜPLI</b> 1 Glas Laurent Perrier Brut	CHF	18.00
<b>GLAS PROSECCO</b>	CHF	8.00
<b>CRAZY FLAUDER</b> Flaudermineralwasser (Holunder, Melisse), Lime Juice, Prosecco, Minze	CHF	10.00
<b>GLAS CHASA MONTANA PINK SPARKLING SEKT 2017</b> (Rosé-Sekt, E. Machherndl, Wachau, Österreich)	CHF	9.50
<b>GLAS VENEZIANO</b> (Prosecco mit Aperol und Soda)	CHF	10.00
<b>SAN BITTER</b>	CHF	5.50










## Weine im Offenausschank

<b>CHASA MONTANA WHITE 2018</b> Grüner Veltliner Smaragd, E. Machherndl, Wachau, Österreich	weiss	1 dl	CHF	8.00
<b>SAUVIGNON BLANC AAGNE 2018</b> Fam. Gysel, Schaffhausen, Schweiz	weiss	1 dl	CHF	8.50
<b>CHARDONNAY LAFOA 2018</b> Kellerei Schreckbichl, Südtirol, Italien	weiss	1 dl	CHF	10.00
<b>OEIL DE PERDRIX 2018</b> A. Mathier, Wallis, Schweiz	rosé	1 dl	CHF	7.00
<b>CHASA MONTANA RED CUVÉE 2013/15</b> Cuvée, Valdifalco, Toskana, Italien	rot	1 dl	CHF	9.00
<b>LAGREIN RISERVA GRIES 2017</b> , K. Terlan, Südtirol, Italien	rot	1 dl	CHF	8.00
<b>CH. CAP DE FAUGERES 2016</b> C. Castillion, Bordeaux, Frankreich	rot	1 dl	CHF	9.00
<b>AUSLESE MUSKAT-OTTONEL SÜSS 2018</b> G. Kracher, Burgenland, Österreich	süss	1dl	CHF	9.00

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

## Kalte Vorspeisen

<b>«SWISS» BEEF TARTAR</b> mit Schalotten, Kapern und dazu Toastbrot	klein	CHF	23.00
<i>«SWISS» BEEF TARTAR with shallots, capers and toast</i>	gross	CHF	29.00
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> mit Parmesan, Basilikumpesto und Rucola  		CHF	23.00
<i>BEEF CARPACCIO with parmesan cheese, basil pesto and rocket</i>			
<b>BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE, AVOCADO</b> fein mariniert mit Pesto und gereiftem Balsamico  		CHF	19.50
<i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, AVOCADO marinated with pesto &amp; matured balsamic vinegar</i>			
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> mit Zuckermelone  		CHF	19.50
<i>PROSCIUTTO DI PARMA with cantaloupe</i>			
<b>GERÄUCHERTER LACHS</b> auf getoastetem Vollkornbrot, Kräuter-Frischkäse und Meerrettich		CHF	22.00
<i>SMOKED SALMON with toasted wholegrain bread, herbal cream cheese and horseradish</i>			
<b>KICHERERBSEN-HUMMUS</b> mit mariniertem Babyspinat und gebratener Melanzani   		CHF	17.00
<i>CHICKPEAN HUMMUS with marinated baby spinach and roasted eggplant</i>			



## Salate

<b>CAESAR SALAT</b> Romanasalatherzen mit Caesar Dressing, gehobeltem Parmesan, Kräutercroûtons, Tomate und 5 Stück Riesengarnelen		CHF	24.50
<i>CAESAR SALAD Romana salad hearts with Caesar dressing, parmesan cheese, herb croutons, tomato and 5 pieces king prawns</i>			
<b>POULET SALAT</b> Blattsalat mit Cocktaildressing, Mais, Gurke, Ananas und in Currybutter gebratene Hühnerbruststreifen  		CHF	23.50
<i>“CHICKEN SALAD” leaf salads with cocktail dressing, corn, cucumber, pineapple and in curry butter fried chicken breast strips</i>			
<b>RUCOLA SALAT</b> 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
<b>NÜSSLISALAT</b> 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
<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Dressing Ihrer Wahl  	klein	CHF	12.50
<i>MIXED SALAD with dressing of your choice</i>	gross	CHF	16.50
<b>GEMISCHTE BLATTSALATE</b> mit Dressing Ihrer Wahl   	klein	CHF	11.50
<i>MIXED LEAF SALADS with dressing of your choice</i>	gross	CHF	14.50
<b>SAMNAUNER SALAT</b> Blattsalat mit Samnauner Joghurtdressing, Radieschen, Gartenkresse und gebackenem einheimischem Bergkäse  		CHF	21.00
<i>SAMNAUN SALAD leaf salad with yoghurt dressing, garden radish, garden cress and baked local mountain cheese</i>			


# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI








*Pizzabrot* als Beilage zu Vorspeisen, Salaten oder als Weinbeisser

<b>PIZZABROT</b> 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)			
<b>FOCACCIA</b> mit Knoblauch und Rosmarin 	klein	CHF	9.00
<i>FOCACCIA with garlic and rosemary</i>	gross	CHF	12.50

## Suppen

<b>CONSOMMÉ VOM RIND</b> 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>			
<b>TOMATENSUPPE</b> mit Rahm  	klein	CHF	9.00
<i>TOMATO SOUP with cream</i>	gross	CHF	14.00
<b>ORIGINAL SAMNAUNER BERGKÄSESUPPE</b> 	klein	CHF	11.00
<i>ORIGINAL SAMNAUN CHEESE SOUP</i>	gross	CHF	15.00
<b>GULASCHSUPPE NACH HAUSREZEPT LEICHT PIKANT</b>	klein	CHF	9.00
<i>GOULASH STEW SOUP "HOUSE RECIPE" – lightly spicy seasoned</i>	gross	CHF	14.00
<b>ZWIEBELSUPPE</b> mit Käsecroûtons	klein	CHF	9.00
<i>ONION SOUP with cheese croutons</i>	gross	CHF	14.00
<b>TOM-KHA-GAI</b> mit Gemüse und HÜHNERFLEISCH  	klein	CHF	10.00
<i>TOM-KHA-GAI with vegetables and chicken</i>	gross	CHF	15.00

## Rösti





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

\*Rösti: fried pancake of grated potatoes




# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONДИTOREI


## Ofenkartoffel

<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Nüsslisalat und gebratenem Speck 	CHF	18.50
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and roasted bacon</i>		
<b>OFENKARTOFFEL</b> mit Nüsslisalat und geräuchertem Lachs 	CHF	21.00
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and smoked salmon</i>		
<b>OFENKARTOFFEL</b> mit grilliertem Gemüse und mit Büffelmozzarella überbacken  	CHF	21.00
<i>BAKED POTATO with grilled vegetables and gratinated buffalo mozzarella</i>		

## Fleischgerichte

<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSRÜCKEN</b> mit Champignons und Kartoffelrösti 	CHF	34.50
<i>SLICED VEAL "ZURICH STYLE" (Swiss sautéed veal) with mushrooms and potato Rösti*</i>		
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> in Butterschmalz gebacken	CHF	33.00
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>		
<b>ENTRECÔTE VOM RIND 200 GRAMM</b> mit Pommes Frites,	CHF	33.00
buntem Gemüse der Saison, Broccolipüree und Kräuterbutter 		
<i>SIRLOIN BEEF STEAK 200 GRAMS with French fries, colourful seasonal vegetables broccoli puree and herb butter</i>		
<b>ALM CORDON-BLEU VOM STROHSCHWEIN</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse dazu frischer Krautsalat und Röstkartoffeln	CHF	29.50
<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>		
<b>THAI-POULET-WOK</b> mit Basmatireis, Curry-Kokosgemüse und Hühnerbruststreifen 	CHF	28.00
<i>THAI-CHICKEN-WOK with basmati rice, curry coconut vegetables and sliced chicken breast</i>		
<b>SURF &amp; TURF</b> (140g Rinderfilet und 3 Garnelen) mit Gemüse vom Grill, Süsskartoffelpommes und Trüffelbutter	CHF	47.00
<i>SURF &amp; TURF (140g fillet of beef and 3 prawns) with grilled vegetables, sweet potato chips and truffle butter</i>		


## Sandwich & Snacks

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

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI


## Fisch

<b>GEMÜSEWOK MIT RIESENGARNELEN</b> und Basmatireis 	CHF	29.50
<i>VEGETABLES FROM THE WOK WITH KING PRAWNS and basmati rice</i>		
<b>GEBRATENES LACHSSTEAK</b> mit Blattspinat, Safranschaum und Steinpilzravioli	CHF	27.00
<i>ROASTED SALMON STEAK with leaf spinach, saffron foam and porcini ravioli</i>		

## Vegane Gerichte

<b>FALAFEL</b> mit tomatisiertem mediterranem Gemüse   	CHF	22.00
<i>FALAFEL with Mediterranean vegetables with tomatoes</i>		
<b>BASILIKUMRISOTTO</b> mit Rucola und konfierten Kirschtomaten   	CHF	22.00
<i>BASIL RISOTTO with rocket and confit cherry tomatoes</i>		

## Für unsere kleinen Gäste

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




## Flammkuchen

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

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI


## Spaghetti nach Wahl

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

## Pasta




<b>PENNE DIAVOLO</b> (scharf oder mild gewürzt) mit scharfer Salami, Oliven und Zucchini mit Tomatensauce serviert	CHF	19.50
<i>PENNE DIAVOLO (spicy hot or mild) with hot salami, small chopped chillies, olives and zucchini served in tomato sauce</i>		
<b>FARFALLE AL SALMONE</b> mit geräuchertem Lachs in Wein-Rahmsauce und Dill	CHF	22.00
<i>FARFALLE AL SALMONE with smoked salmon in creamy wine sauce and dill</i>		
<b>LASAGNE AL FORNO</b> mit Hackfleisch, Karotten, Tomaten- und Béchamelsauce	CHF	19.50
<i>LASAGNE AL FORNO with minced meat, carrots, tomato- and béchamel sauce</i>		

## Pizza

<b>1. PIZZA MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, Oregano 	CHF	14.00
<i>1. PIZZA MARGHERITA tomatoes, mozzarella, oregano</i>		
<b>2. PIZZA SALAMI</b> Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	CHF	18.50
<i>2. PIZZA SALAMI tomatoes, mozzarella, salami, oregano</i>		
<b>3. PIZZA PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	CHF	18.50
<i>3. PIZZA PROSCIUTTO tomatoes, mozzarella, ham, oregano</i>		
<b>4. PIZZA PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano	CHF	19.50
<i>4. PIZZA PROSCIUTTO &amp; FUNGHI tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano</i>		
<b>5. PIZZA CALZONE</b> 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>		
<b>6. PIZZA CAPRICCIOSA</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano, Pilze	CHF	20.00
<i>6. PIZZA CAPRICCIOSA tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, oregano</i>		
<b>7. PIZZA QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Vorderschinken, Artischocken, Oregano	CHF	21.50
<i>7. PIZZA QUATTRO STAGIONI tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms, olives, ham, artichoke, oregano</i>		

# La Pasta


CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

<b>8. PIZZA RUSTICALE</b> Tomaten, Mozzarella, Hausspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	CHF	19.00
<i>8. PIZZA RUSTICALE tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic, oregano</i>		
<b>9. PIZZA SAMNAUN</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Paprika, frische Champignons, Knoblauch, Oregano	CHF	20.00
<i>9. PIZZA SAMNAUN tomatoes, mozzarella, bacon, pepper, fresh mushrooms, garlic, oregano</i>		
<b>10. PIZZA DIAVOLO</b> (scharf) Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Oregano, Pfefferoni	CHF	21.00
<i>10. PIZZA DIAVOLO tomatoes, mozzarella, onions, garlic, salami, peppers, oregano</i>		
<b>11. PIZZA HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry, Oregano	CHF	19.00
<i>11. PIZZA HAWAII tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry, oregano</i>		
<b>12. PIZZA VEGETARIA</b> Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano 	CHF	19.00
<i>12. PIZZA VEGETARIA tomatoes, mozzarella, vegetables, oregano</i>		
<b>13. PIZZA AL TONNO</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	CHF	20.00
<i>13. PIZZA AL TONNO tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano</i>		
<b>14. PIZZA AL MARE</b> Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	CHF	24.00
<i>14. PIZZA AL MARE tomatoes, mozzarella, prawns, seafood, garlic, oregano</i>		
<b>15. PIZZA ALLA NAPOLETANA</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	CHF	18.50
<i>15. PIZZA ALLA NAPOLETANA tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>		
<b>16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b> 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>		
<b>17. PIZZA BUFALA</b> Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Oregano 	CHF	22.50
<i>17. PIZZA BUFALA tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano</i>		
<b>18. PIZZA ZEGG</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Oregano	CHF	24.50
<i>18. PIZZA ZEGG tomatoes, mozzarella, prosciutto, rocket, cherry tomatoes, parmesan cheese, oregano</i>		
<b>19. PIZZA MONTANA</b> Reichlich belegt, von Allem etwas – ohne Meeresfrüchte	CHF	23.50
<i>19. PIZZA MONTANA pizza surprise – without seafood</i>		
<b>20. PIZZA FABRIZIO (BIANCA)</b> Gorgonzola, scharfe Salami und Kirschtomaten	CHF	21.50
<i>20. PIZZA FABRIZIO (BIANCA) Gorgonzola, hot salami and cherry tomatoes</i>		

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

## Desserts

<b>CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE</b> mit Himbeersorbet und Früchtegarnitur 		CHF	14.00
<i>VANILLA CRÈME BRÛLÉE with raspberry sorbet and fruits</i>			
<b>KAISERSCHMARRN</b> original hausgemacht mit Rosinen, dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster	klein	CHF	18.00
	gross	CHF	22.00
<i>TRADITIONAL KAISERSCHMARRN browned raisin omelette cut into pieces with stewed apples or stewed plums</i>			
<b>HONIG-PISTAZIEN PARFAIT</b> mit Kirschen und Ananas		CHF	14.50
<i>HONEY-PISTACCHIO PARFAIT with cherries and pineapple</i>			
<b>NOUGAT BROWNIE</b> mit Birne, Popcorn und Salzkaramelleis		CHF	14.00
<i>NOUGAT BROWNIE with pear, popcorn and salted caramel ice cream</i>			

## Süsses für unsere kleinen Gäste

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



# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

## Allergene

Allergens

**Bei Fragen über verwendete Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter.**

*For questions about allergens used in our dishes, please contact your service representative.*

- *Glutenhaltiges Getreide/ Cereals containing gluten*
- *Schalenfrüchte / nuts*
- *Schwefeldioxid / sulfur dioxide*
- *Krebstiere / crustaceans*
- *Lupinen / lupins*
- *Weichtiere / molluscs*
- *Eier / eggs*
- *Milch / milk*
- *Soja / soya*
- *Senf / mustard*
- *Erdnüsse / peanuts*
- *Fische / fish*
- *Sellerie / celery*
- *Sesam / sesame*



Dieses Zeichen kennzeichnet laktosefreie Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet glutenfreie Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet vegetarische Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet vegane Gerichte.

Weitere Gerichte können vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei zubereitet werden (auch die Pizzen). Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.



These dishes are lactose free.



These dishes are gluten-free.



These dishes are vegetarian.



These dishes are vegan.

Other dishes can be prepared vegetarian, vegan lactose free or gluten-free (even the pizzas). Please ask your service staff.

## Herkunft unserer Fleisch- und Fischarten / Origin of our meat and fish:

Rindfleisch aus Österreich, Argentinien\*, Australien\*, USA\*, Brasilien\*, Uruguay\* und Schweiz

*Beef from Austria, Argentina\*, Australia\*, USA\*, Brazil\*, Uruguay\* and Switzerland*

Kalbfleisch aus Deutschland, Italien, Österreich, Niederlande und Schweiz

*Veal from Germany, Italy, Austria, Netherlands and Switzerland*

Geflügel aus Frankreich & Italien

*Poultry from France & Italy*

Schweinefleisch aus Österreich

*Pork from Austria*

Wild aus Österreich, Schweiz, Deutschland und Neuseeland

*Game from Austria, Switzerland, Germany and New Zealand*

Eier und Geflügel aus Freilandhaltung/ *free-range eggs*

Riesengarnelen aus Vietnam

*Prawns from Vietnam*

Räucherlachs aus Norwegen

*Smoked salmon from Norway*

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika oder mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\* *May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics or with hormonal enhancers.*

# La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

## KENNEN SIE SCHON UNSERE TOP-PACKAGES IM CHASA MONTANA HOTEL & SPA FÜR DEN SOMMER 2020?

### MONTANA KURZTRIP

- 2 ÜBERNACHTUNGEN MIT FRÜHSTÜCK
  - 1 ABENDESSEN IM RAHMEN DER VERWÖHN-HALBPENSION AM 1. ABEND
  - 1 GANZKÖRPERMASSAGE ODER MANIKÜRE ODER PEDIKÜRE PRO PERSON
  - 1 «LA PASTA» GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 15.- PRO PERSON
- AB CHF 329.- PRO PERSON

### SHOPPING & GENUSS

- 2 ÜBERNACHTUNGEN MIT FRÜHSTÜCK
  - 1 FLASCHE CHASA MONTANA PINK ZUR BEGRÜSSUNG AM ZIMMER
  - 1 ABENDESSEN IM RAHMEN DER VERWÖHN-HALBPENSION AM 1. ABEND
  - 1 «LA PASTA» GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 15.- PRO PERSON
  - 1 SHOPPING GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- FÜR DIE ZEGG STORES PRO PERSON
- AB CHF 329.- PRO PERSON

### ROMANTIK ARRANGEMENT

- 2 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
  - 1 FLASCHE EXKLUSIVER ROSÉSEKT UND EINE SÜSSE VERFÜHRUNG ZUR BEGRÜSSUNG AM ZIMMER
  - 1 ROMANTISCHES ROSENBLÜTENBAD FÜR 2 MIT EINEM GLAS CHAMPAGNER PRO PERSON
  - 1 CANDLELIGHT DINNER MIT WEINBEGLEITUNG ZU 3 GÄNGEN AM 2. ABEND
  - 1 ROMANTISCHES FRÜHSTÜCK AM ZIMMER
- AB CHF 395.- PRO PERSON

### GOURMET & WEIN

- 3 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
  - 1 ABENDESSEN IM RAHMEN DER HALBPENSION
  - 1 EXKLUSIVES ABENDESSEN IM GOURMET STÜBLI «LA MIRANDA» MIT EINEM ÜBERRASCHUNGSMENÜ
  - 1 ABENDESSEN MIT FONDUE IHRER WAHL (CHINOISE, BOURGIGNON ODER KÄSE)  
MIT 1 FLASCHE CHASA MONTANA WHITE ODER RED FÜR 2 PERSONEN ODER 1 CHF 45.- LA PASTA GUTSCHEIN PRO PERSON
  - 1 WEINKELLERFÜHRUNG MIT EINEM DIPLOMIERTEN SOMMERLIER INKL. APERO
  - 1 FLASCHE CHASA MONTANA WHITE ODER RED FÜR ZU HAUSE
- AB CHF 575.- PRO PERSON

### WELLNESS TOTAL

- 3 ÜBERNACHTUNGEN MIT FRÜHSTÜCK
  - 1 MASSAGEMIX ODER 1 GANZKÖRPERMASSAGE PRO PERSON
  - 1 LIGNE ST. BARTH DREAM BAD ODER 1 KRÄUTERBAD PRO PERSON ODER ZU ZWEIT
  - 1 WELLNESS GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON
- AB CHF 426.- PRO PERSON

**FÜR FRAGEN ODER BUCHUNGEN WENDEN SIE SICH GERN DIREKT AN UNSERE RÉCEPTION!**