

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 1000 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

| | | |
|---|-----|-------|
| 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 SEKT (Rosé-Sekt, E. Machherndl, Wachau, Österreich) | CHF | 9.50 |
| GLAS VENEZIANO (Prosecco mit Aperol und Soda) | CHF | 10.00 |
| SAN BITTER | CHF | 5.50 |










Weine im Offenausschank

| | | | | |
|--|-------|------|-----|-------|
| CHASA MONTANA WHITE 2017 Grüner Veltliner Smaragd, E. Machherndl, Wachau, Österreich | weiss | 1 dl | CHF | 8.00 |
| TERRE ALTE MERLOT BIANCO 2018 F. Gialdi, Tessin, Schweiz | weiss | 1 dl | CHF | 7.00 |
| SAUVIGNON BLANC AAGNE 2017/18 Fam. Gysel, Schaffhausen, Schweiz | weiss | 1 dl | CHF | 8.50 |
| CHARDONNAY LAFOA 2017 Kellerei Schreckbichl, Südtirol, Italien | weiss | 1 dl | CHF | 10.00 |
| OEIL DE PERDRIX 2017 A. Mathier, Wallis, Schweiz | rosé | 1 dl | CHF | 7.00 |
| CHASA MONTANA RED CUVÉE 2013 Cuvée, Valdifalco, Toskana, Italien | rot | 1 dl | CHF | 9.00 |
| LAGREIN RISERVA GRIES 2017 , K. Terlan, Südtirol, Italien | rot | 1 dl | CHF | 8.00 |
| MERLOT MALCANTONE 2015 H. Gautschi, Tessin, Schweiz | rot | 1 dl | CHF | 9.50 |
| PINOT NOIR SINFONIE BUCHBERG 2012/13 Rutishauser, St. Gallen, Schweiz | rot | 1 dl | CHF | 9.50 |
| AUSLESE MUSKAT-OTTONEL SÜSS 2018 G. Kracher, Burgenland, Österreich | süss | 1dl | CHF | 9.00 |











La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONEIREI

Kalte Vorspeisen



| | | | |
|---|-------|-----|-------|
| «SWISS» BEEF TARTAR mit Schalotten, Kapern und dazu Toastbrot | klein | CHF | 23.00 |
| <i>«SWISS» BEEF TARTAR with shallots, capers and toast</i> | gross | CHF | 29.00 |
| CARPACCIO VOM RIND mit Parmesan, Basilikumpesto und Rucola   | | CHF | 23.00 |
| <i>BEEF CARPACCIO with parmesan cheese, basil pesto and rocket</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 cantaloupe</i> | | | |
| GERÄUCHERTER LACHS auf getoastetem Vollkornbrot, Kräuter-Frischkäse und Meerrettich | | CHF | 22.00 |
| <i>SMOKED SALMON with toasted wholegrain bread, herbal cream cheese and horseradish</i> | | | |
| KICHERERBSEN-HUMMUS mit mariniertem Babyspinat und gebratener Melanzani    | | CHF | 17.00 |
| <i>CHICKPEAN HUMMUS with marinated baby spinach and roasted eggplant</i> | | | |

Salate

| | | | |
|--|-------|-----|-------|
| CAESAR SALAT 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> | | | |
| POULET SALAT Blattsalat mit Tomaten, Mais, Gurke, eingelegten Pilzen und Freiland Hühnerbruststreifen   | | CHF | 23.50 |
| <i>“CHICKEN SALAD” leaf salads with cherry tomatoes, corn, cucumber, marinated mushrooms 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 Kernölmariade, 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 |

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

SAMNAUNER SALAT Blattsalat mit Samnauner Joghurtdressing, Radieschen, Gartenkresse und gebackenem einheimischem Bergkäse   CHF 21.00
SAMNAUN SALAD leaf salad with yoghurt dressing, garden radish, garden cress and baked local mountain cheese


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
FOCACCIA with garlic and rosemary gross CHF 12.50

Suppen

CONSOMMÉ VOM RIND mit Griessnocken oder Samnauner Speckknödel oder Flädli klein CHF 7.50
gross CHF 13.50

BEEF CONSOMMÉ with semolina dumplings or Samnaun bacon dumpling or sliced pancakes

TOMATENSUPPE mit Rahm   klein CHF 9.00

TOMATO SOUP with cream gross CHF 14.00

ORIGINAL SAMNAUNER BERGKÄSESUPPE  klein CHF 11.00

ORIGINAL SAMNAUN CHEESE SOUP gross CHF 15.00

GULASCHSUPPE NACH HAUSREZEPT LEICHT PIKANT klein CHF 9.00

GOULASH STEW SOUP "HOUSE RECIPE" – lightly spicy seasoned gross CHF 14.00

ZWIEBELSUPPE mit Käsecroûtons klein CHF 9.00

ONION SOUP with cheese croutons gross CHF 14.00

TOM-KHA-GAI mit Gemüse und HÜHNERFLEISCH   klein CHF 10.00

TOM-KHA-GAI with vegetables and chicken gross CHF 15.00

Rösti

SAMNAUNER BERGRÖSTI mit Bergkäse, grilliertem Speck und Kräutern  CHF 19.50

SAMNAUN MOUNTAIN RÖSTI with mountain cheese, grilled bacon and herbs*

RÖSTI mit 2 Spiegeleiern    CHF 18.00

RÖSTI with 2 fried eggs*


RÖSTI NACH CAPRESE ART mit Tomaten, Büffelmozzarella   CHF 22.00

und Basilikumpesto

RÖSTI "CAPRESE STYLE" with tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto*

La Pasta


CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI



RÖSTI Á LA MONTANA mit Räucherlachs, Nüsslalat und Sauerrahm  CHF 24.50
RÖSTI Á LA MONTANA with smoked salmon, lamb's lettuce and sour cream*

*Rösti: fried pancake of grated potatoes


Ofenkartoffel

OFENKARTOFFEL mit Nüsslalat und gebratenem Speck  CHF 18.50
BAKED POTATO with lamb's lettuce and roasted bacon


OFENKARTOFFEL mit Nüsslalat und geräuchertem Lachs  CHF 21.00
BAKED POTATO with lamb's lettuce and smoked salmon

OFENKARTOFFEL mit grilliertem Gemüse und mit Büffelmozzarella überbacken   CHF 21.00
BAKED POTATO with grilled vegetables and gratinated buffalo mozzarella


Fleischgerichte

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSRÜCKEN mit Champignons und Kartoffelrösti  CHF 34.50
*SLICED VEAL "ZURICH STYLE" (Swiss sautéed veal) with mushrooms and potato Rösti**

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN in Butterschmalz gebacken CHF 33.00
mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren
*SADDLE OF VEAL IN BREADCRUMBS "VIENNESE STYLE" deep fried in butter oil
with parsley potatoes and homemade cranberries*

ENTRECÔTE VOM RIND 200 GRAMM mit Pommes Frites, CHF 33.00
buntem Gemüse der Saison, Broccolipüree und Kräuterbutter 
*SIRLOIN BEEF STEAK 200 GRAMS with French fries, colourful seasonal vegetables
broccoli puree and herb butter*

ALM CORDON-BLEU VOM STROHSCHWEIN gefüllt mit Speck, Zwiebeln und CHF 29.50
Bergkäse dazu frischer Krautsalat und Röstkartoffeln
*ALM CORDON BLEU OF PORK (kept in species-appropriate environment) filled
with bacon, onions and mountain cheese, served with coleslaw and fried potatoes*


THAI-POULET-WOK mit Basmatireis, Curry-Kokosgemüse und CHF 28.00
Hühnerbruststreifen 
*THAI-CHICKEN-WOK with basmati rice, curry coconut vegetables
and sliced chicken breast*

FILET VOM RIND mit Kroketten, Mandel-Broccoli und Pfefferrahmsauce CHF 47.00
BEEF FILLET with potato croquettes, almond broccoli and pepper cream sauce


La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE






Sandwich & Snacks

| | | |
|---|-----|-------|
| SAMNAUNER BRETTLJAUSE mit Speck, Schinken, Bergkäse und Kaminwurz <i>SAMNAUN "BRETTLJAUSE" with bacon, ham, mountain cheese and "Kaminwurz" (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 CHEESE "SPÄTZLE" (small flour dumplings) with chive and roasted onions</i> | CHF | 18.50 |


Fisch

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

Vegane Gerichte

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

Für unsere kleinen Gäste

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



La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

Flammkuchen

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


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 OLIO mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni  | CHF | 16.00 |
| <i>AGLIO E OLIO 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 <i>ALLA MARINARA with tomatoes, shrimps and seafood</i> | CHF | 25.00 |

Pasta


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

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> | | |

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

| | | |
|--|-----|-------|
| 4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano | CHF | 19.50 |
| <i>4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI</i> tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano | | |
| 5. PIZZA CALZONE Im Teig eingeschlagen werden Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano | CHF | 19.50 |
| <i>5. PIZZA CALZONE</i> covered in a dough, tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichokes, oregano | | |
| 6. PIZZA CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano, Pilze | CHF | 20.00 |
| <i>6. PIZZA CAPRICCIOSA</i> tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, oregano | | |
| 7. PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Vorderschinken, Artischocken, Oregano | CHF | 21.50 |
| <i>7. PIZZA QUATTRO STAGIONI</i> tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms, olives, ham, artichoke, oregano | | |
| 8. PIZZA RUSTICALE Tomaten, Mozzarella, Hausfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano | CHF | 19.00 |
| <i>8. PIZZA RUSTICALE</i> tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic, oregano | | |
| 9. PIZZA SAMNAUN Tomaten, Mozzarella, Speck, Paprika, frische Champignons, Knoblauch, Oregano | CHF | 20.00 |
| <i>9. PIZZA SAMNAUN</i> tomatoes, mozzarella, bacon, pepper, fresh mushrooms, garlic, oregano | | |
| 10. PIZZA DIAVOLO (scharf) Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Oregano, Pfefferoni | CHF | 21.00 |
| <i>10. PIZZA DIAVOLO</i> tomatoes, mozzarella, onions, garlic, salami, peppers, oregano | | |
| 11. PIZZA HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry, Oregano | CHF | 19.00 |
| <i>11. PIZZA HAWAII</i> tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry, oregano | | |
| 12. PIZZA VEGETARIA Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano  | CHF | 19.00 |
| <i>12. PIZZA VEGETARIA</i> tomatoes, mozzarella, vegetables, oregano | | |
| 13. PIZZA AL TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano | CHF | 20.00 |
| <i>13. PIZZA AL TONNO</i> tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano | | |
| 14. PIZZA AL MARE Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano | CHF | 24.00 |
| <i>14. PIZZA AL MARE</i> tomatoes, mozzarella, prawns, seafood, garlic, oregano | | |
| 15. PIZZA ALLA NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano | CHF | 18.50 |
| <i>15. PIZZA ALLA NAPOLETANA</i> tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano | | |
| 16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Oregano, Kräuter, Tomatenscheiben  | CHF | 19.50 |
| <i>16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI</i> tomatoes, four different types of cheese, herbs, tomato slices, oregano | | |
| 17. PIZZA BUFALA Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Oregano  | CHF | 22.50 |
| <i>17. PIZZA BUFALA</i> tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano | | |

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

| | | |
|---|-----|-------|
| 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 MARCO (BIANCA) Champignons, Salsiccia, Rucola | CHF | 21.50 |
| <i>20. PIZZA MARCO (BIANCA) mushrooms, salsiccia, rocket</i> | | |

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> | | |
| MOHN-LIMETTEN PARFAIT mit eingelegten Kirschen und Ananas | CHF | 14.50 |
| <i>POPPY LIMES PARFAIT with marinated cherries and pineapple</i> | | |
| NOUGAT BROWNIE 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

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

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*

ZEGG.CH

— Hotels & Stores —

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI



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 WINTER?

Ski & Spa

- 2 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION ZWISCHEN SONNTAG & FREITAG
- 2-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 SPA GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON

AB CHF 451.- PRO PERSON

Ski- & - GOURMET

- 3 ÜBERNACHTUNGEN
- 2-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 EXKLUSIVES ABENDESSEN IM GOURMET STÜBLI „LA MIRANDA“ MIT EINEM 4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ
- 1 ABENDESSEN IM RACLETTE & FONDUE STÜBLI „LA GROTTA“
- 1 FLASCHE CHASA MONTANA WHITE ODER RED FÜR 2 PERSONEN

AB CHF 681.- PRO PERSON

Ski, SHOPPING & SPA

- 4 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 3-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 GANZKÖRPERMASSAGE ODER 1 PEDIKÜRE PRO PERSON
- 1 SHOPPING-GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- FÜR DIE ZEGG STORES PRO PERSON

AB CHF 960.- PRO PERSON

Ski -TOTAL PLUS

- 5 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 4-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 4 TAGE SKIVERLEIH PRO PERSON
- 1 CARVING-VORMITTAG AM DIENSTAG

AB CHF 1219.- PRO PERSON

WELLNESS TOTAL

- 3 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 1 SPA GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON
- 1 MASSAGEMIX ODER 1 GANZKÖRPERMASSAGE PRO PERSON
- 1 ST. BARTH SCHÖNHEITSBAD ZU ZWEIT

AB CHF 676.- PRO PERSON

ZEGG DISCOVERY WEEK

- 7 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 6-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 SHOPPING GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- FÜR DIE ZEGG STORES PRO PERSON
- 1 TEILMASSAGE PRO PERSON
- 1 ABENDESSEN IM RACLETTE & FONDUE STÜBLI „LA GROTTA“
- 1 FLASCHE WEIN ZUM FONDUEABEND FÜR 2 PERSONEN

AB CHF 1680.- PRO PERSON

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