

La Stalla



**Nous serons ravis de vous
accueillir dans notre restaurant.**

POUR COMMENCER (ENTRÉES)

SOUPES

Soupe du jour	CHF 9.00	CHF 12.00
Velouté de tomates	CHF 10.00	CHF 12.00
Soupe de carottes	CHF 10.00	CHF 12.00
Soupe à l'orge des Grisons	CHF 10.00	CHF 12.00

VIRÉE À LA CAMPAGNE

Recommandation de la caisse-maladie

Bruschetta	CHF 13.00
Dés de tomates accompagnés d'ail, de basilic et de copeaux de parmesan	
Salade mêlée du jardin	CHF 10.00
Salade verte composée	CHF 8.00
avec :	
lamelles de saumon fumé ou crevettes BT grillées	CHF 19.00
ou lamelles de poitrine de poulet grillée	CHF 17.00

OU AUTRES SUGGESTIONS

Carpaccio de bœuf	CHF 15.00 / 21.00
Viande de bœuf crue coupée finement et agrémentée de roquette, de copeaux de parmesan et d'huile à la truffe	
Stalla Plättli	CHF 18.00 / 29.00
Viande des Grisons, jambon cru, salsiz, lardons et fromage de l'Engadine	

PÂTES

Spaghetti au parmesan flambés à la vodka	CHF 19.00 / 25.00
accompagnés d'une délicieuse sauce crémeuse	
Spaghetti bolognaise	CHF 16.00 / 19.00
avec hachis de viande	
Spaghetti au pesto	CHF 15.00 / 18.00
avec du pesto de basilic épicé	
Tagliatelle à la boscaiola	CHF 16.00 / 19.00
Pâtes agrémentées d'une sauce crémeuse aux cèpes	

PLATS VÉGÉTARIENS

Pizzoccheri Valtellina	CHF 18.00 / 25.00
Nouilles de sarrasin, dés de pommes de terre, chou frisé, fromage Casera, parmesan et beurre de sauge	
Galettes de pommes de terre gratinées au fromage d'alpage	CHF 21.00

DIVERS

Galettes de pommes de terre accompagnées de jambon, de fromage et de tomates	CHF 25.00
gratinées au fromage	
Pizokel au fromage blanc (spätzle)	CHF 18.00 / 25.00
Lardons et oignons poêlés dans du beurre et gratinés au parmesan	
Capuns	CHF 18.00 / 25.00
Spätzle salés enroulés dans des feuilles de blette, accompagnés de crème et gratinés au fromage	
Filet de truite	CHF 31.00
poêlé dans le beurre, accompagnement au choix	
6 / 12 escargots	CHF 13.50 / 21.00
servis dans une petite poêle et assaisonnés au beurre aux herbes fait maison	

VIANDE, ESCALOPES ET STEAKS

Escalope viennoise classique 200 gr CHF 41.00

Escalope de joues de veau panée et dorée à la poêle dans le beurre

Filet de bœuf grillé 200 gr CHF 58.00

assaisonné au beurre aux herbes fait maison

Brochette tzigane grillée CHF 35.00

Viande de bœuf tendre enroulée dans du lard et rôtie sur une broche en bois

Steak Porterhouse ou steak T-Bone de bœuf environ 400 gr CHF 75.00

assaisonné d'une sauce au poivre vert

Nos plats sont servis avec UN des accompagnements suivants ainsi qu'un mélange de légumes et notre beurre aux herbes fait maison :

Mélange de légumes, nouilles, galettes de pommes de terres, riz et frites

Origine de la viande

Filet / entrecôte de bœuf, steak T-Bone CH / Irlande / Australie*

Porc CH Agneau CH / Nouvelle-Zélande

Volaille CH / Brésil / Argentine* Salami CH / Italie

Salsiz CH Viande séchée CH

Charcuterie CH Jambon CH

* Peut avoir été élevée avec des substances non hormonales stimulant la production, telles que des antibiotiques.

ET POUR NOS AMATEURS DE FROMAGES, UNE FONDUE ALPINE DE LA LAITERIE DE PONTRESINA

Fondue de l'Engadine 280 gr par personne CHF 32.00

Moitié-moitié d'un mélange de fromages

Fondue de Saint-Moritz 280 gr par personne CHF 33.50

Moitié-moitié d'un mélange de fromages avec des lamelles de viande des Grisons et de lard

Fondue La Stalla 280gr par personne CHF 38.00

Mélange de fromages spécial agrémenté de truffes et arrosé de champagne

Nous proposons les accompagnements suivants :

Pommes de terre pour raclette, petits oignons,
cornichons et poires

CHF 5.00

HAPPY END

Plateau de fromages

CHF 14.00

Choisissez vos fromages préférés sur notre plateau.

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE

Fondue au chocolat CHF 15.00

servie avec un mélange de fruits

Notre gâteau aux noix des Grisons fait maison CHF 8.50

préparé selon la recette traditionnelle de la famille Buff

Strudel aux pommes et crème anglaise CHF 9.50

Gâteau au chocolat de Lucas (sans farine) CHF 9.50

Coupes glacées aux parfums variés

Demandez notre carte des desserts

POUR INFO

Nous utilisons uniquement des produits de grande qualité et nous préparons (presque) tous nos plats ici même.

Bien entendu, nos prix incluent la taxe sur la valeur ajoutée obligatoire de 8 %.

Si quelque chose ne vous a pas plu, merci de bien vouloir nous le signaler. Ce n'est qu'ainsi que nous pourrons faire mieux la prochaine fois.

Nous espérons avoir un retour positif sur Tripadvisor.