

## **La Stalla Plättli**

Viande des Grisons/jambon cru/coppa/salsiz/fromage des Grisons 18.-/29.-

### **Entrées**

Carpaccio de viande des Grisons/mâche/parmesan 16.-/25.-

Tartare épicé de bœuf Angus 19.-/27.-

Fromage de chèvre frais de Tschlin 15.-/22.-  
agrémenté de pesto aux graines de courge/tomates séchées/salade verte

Filet d'omble chevalier fumé/mousse céleri-pommes/salade verte 15.-/22.-

Salade verte accompagnée de filet de sandre grillé et de gambas 15.-/22.-  
et sauce au yaourt aux herbes

### **Soupes**

Soupe à l'orge des Grisons 10.-/12.-

Soupe de foin « La Stalla » / lanières de viande des Grisons 10.-/12.-

Soupe aux carottes et au gingembre / émulsion de noix de coco 10.-/12.-

### **Salades**

Salade verte / graines / pousses 9.-

Salade mêlée d'hiver / pommes / noix 11.-

Mâche / lardons / croûtons 14.-

### **Pâtes** Spaghetti da Molino e Pastificio di Poschiavo

Spaghetti au parmesan / flambés à la vodka / onctueuse sauce à la crème

19.-/25.-

Spaghetti / pesto 15.-/18.-

Spaghetti / sauce tomate 15.-/18.-

Spaghetti / bolognese 16.-/19.-

Spaghetti / carbonara 16.-/19.-

Tagliatelle 17.-/21.-

avec tomates séchées/chou de Milan/ lanières de poitrine de poulet/pignons de pin/crème

## **Plats principaux**

Tagliata de poitrine de canard / sauce au poivre et à l'orange / chou rouge aux pommes 34.-

Entrecôte d'Angus / beurre Cafe de Paris avec accompagnement 46.-

Escalope viennoise avec accompagnement 41.-

Poitrine de poulet / jambon cru / fromage des montagnes / jus de thym avec accompagnement 32.-

« Monte Mare » avec accompagnement 55.-

Filet de bœuf Angus / gambas enveloppées de lard / sauce aux deux poivres

Filet de sandre / lentilles / sauce au Noilly-Prat avec accompagnement 35.-

## **Accompagnements**

Frites, Laugen-Serviettenknödel, rösti , légumes d'hiver

Origine de la viande :

\*bœuf, veau, porc, poulet CH

Poitrine de canard

\*viande régionale dans la mesure du possible

## **Spécialités La Stalla**

Tagliatelle de sarrasin Pizzoccheri 18.-/25.-

Chou de Milan / pommes de terre / fromage Cesera / beurre à l'ail et à la sauge

Pizzokels aux herbes / jambon cru / chou de Milan / crème 17.-/25.-

Capuns Sursilvans / crème / lardon / parmesan / oignons poêlés 18.-/25.-

Rösti / jambon / fromage des montagnes / œuf 25.-

Strudel au chou rouge / sauce au poivre et aux pommes / marrons glacés / feuilletés à la ricotta 23.-

Escargots par 6 14.50 par 12 23.-

### **Fondue**

Pour tous les amateurs de fromage, une « fondue sur le glacier »  
de Sennerei Pontresina

Fondue d'Engadine moitié-moitié 32.- par  
personne

Fondue de Saint-Moritz  
Lanières de lard et de viande des Grisons / herbes 34.- par  
personne

Fondue aux truffes La Stalla/champagne 38.- par  
personne

Si vous le souhaitez, nous vous proposons également  
des frites / légumes / pommes de terre à raclette  
ou des pommes de terre à raclette, des oignons blanc au vinaigre, des cornichons  
et des poires

5.- par portion