

# *La Stalla*



Wir freuen uns, Sie hier in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

It is a pleasure to welcome you to our restaurant.

*C'est un plaisir de vous recevoir dans notre restaurant.*

Siamo lieti di potervi accogliere nel nostro ristorante.

## INHALTSVERZEICHNIS

### TABLE OF CONTENTS – TABLE DES MATIÈRES – INDICE

#### **VORHER**

Vorspeise – starter – hors d'œuvre – antipasti ..... 3

#### **AUSFLUG INS GRÜNE**

JOURNEY INTO THE GREEN – EXCURSION AU VERT – ESCURSIONE NEL VERDE ..... 4

#### **ODER EINFACH MAL SO**

OR JUST LIKE THAT – OU JUSTE COMME ÇA – O SEMPLICEMENTE ..... 5

**PASTA** ..... 6

**RÖSTI** ..... 8

#### **FLEISCH, SCHNITZEL, STEAKS UND FISCH**

MEAT & FISH – VIANDE & POISSON – CARNE & PESCE ..... 9

#### **UND FÜR UNSERE KÄSELIEBHABER...**

ein Gletscherfondue von der Sennerei Pontresina

AND FOR OUR CHEESE LOVERS... - ET POUR NOS AMATEURS DE FROMAGES. . . - E PER GLI AMANTI DEI

FORMAGGI... ..... 11

#### **EMPFEHLUNG VOM CHEF**

RECOMMENDATION FROM THE CHEF - RECOMMANDATION DU CHEF RACCOMANDAZIONE DELLO CHEF ..... 12

**PIZZERIA** ..... 14

**HERKUNFTSBEZEICHNUNG** ..... 19

DESIGNATION OF ORIGIN ..... 20

INDICATION D'ORIGINE..... 21

DENOMINAZIONE DI ORIGINE..... 22

# La Stalla

## SUPPEN

### SOUPS – SOUPES – ZUPPE

#### Tagessuppe

Daily soup

Soupe du jour

Zuppa del giorno

CHF 12.00

#### Tomatencremesuppe

Cream of tomato soup

Veluté de tomate

Crema di pomodoro

CHF 13.50

#### Bündner Gerstensuppe

Grisons barley soup

Soupe à l'orge des Grisons

Zuppa d'orzo grigionese

CHF 13.50

#### Heusuppe

Hay soup

Soupe de foin

Zuppa di fieno

CHF 13.50

## AUSFLUG INS GRÜNE

JOURNEY INTO THE GREEN – EXCURSION AU VERT – ESCURSIONE NEL VERDE

Bruschetta 	CHF 14.50
<i>Tomatenwürfel mit Knoblauch, Basilikum &amp; Parmesanspänen</i> <i>Tomato cubes with garlic, basil &amp; parmesan slivers</i> <i>Cubes de tomates avec ail, basilic et copeaux de parmesan</i> <i>Dadini di pomodoro con aglio, basilico &amp; scaglie di parmigiano</i>	
Nuss, Apfel & bunt gemischter Gartensalat 	CHF 12.00
Nut, apple & colourful mixed garden salad Noix, pommes & salade mêlée du potager Noce, mela & insalata dell'orto mista variopinta	
Blattsalat bunt gemischt 	CHF 10.00
Colourful mixed lettuce salad Salade verte mêlée Insalata in foglia mista variopinta	
<i>mit gebratener Lachsforelle und gegrillten B.T. Crevetten</i> <i>with fried salmon trout and grilled B.T. prawns</i> <i>avec truite saumonée frite et crevettes B. T. grillées</i> <i>con trota salmonata frita e gamberi BT alla griglia</i>	CHF 23.00
<i>oder mit gegrillten Pouletbruststreifen</i> <i>or with grilled chickenbreast stripes</i> <i>ou avec lanières de poitrine de poulet grillées</i> <i>o con strisce di petto di pollo alla griglia</i>	CHF 18.00
Caprese-Salat mit Büffelozzarella 	CHF 17.00
Caprese salad with buffalo mozzarella Salade caprese avec mozzarella di bufala Insalata caprese con mozzarella di bufala	

# La Stalla

## ODER EINFACH MAL SO

OR JUST LIKE THAT – OU JUSTE COMME ÇA – O SEMPLICEMENTE

### Stalla Plättli

*Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Coppa und Engadiner Käse*

*Air-dried meat, raw ham, salsiz, coppa and Engadine cheese*

*Viande des Grisons, jambon cru, salsiz, coppa et fromage de l'Engadin*

*Bresaola, prosciutto crudo, salsiccia, coppa e formaggio dell'Engadina*

klein/small/petite/piccola CHF 18.00

gross/big/grande/grande CHF 30.00

### Rindfleisch-Tatar (180 gr)

CHF 30.00

Beef tartar (180 gr)

Tartare de boeuf (180 gr)

Tartar di manzo (180 gr)

### Weinbergschnecken

6 Stück / 12 Stück

CHF 15.00 / 25.00

*an hausgemachter Kräuterbutter und im Pfännli serviert*

Vineyard snails

6 pieces / 12 pieces

*with homemade herb butter and served in a small pan*

Escargots de vigne

6 pièces / 12 pièces

*avec du beurre aux herbes maison et servi dans une petite poêle*

Chiocciola

6 pezzi / 12 pezzi

*servite in padella con burro alle erbe casalingo*

# La Stalla

## PASTA


Spaghetti Valtellina	CHF 25.00
<i>Spaghetti mit Bresaola, Rahm, Parmesan und Tomatensauce</i>	
<i>Spaghetti with bresaola, cream, parmesan and tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti avec bresaola, crème, parmesan et sauce tomate</i>	
<i>Spaghetti con bresaola, panna, parmigiano e salsa di pomodoro</i>	
Gnocchi* mit Tomatensauce 	CHF 19.00
Gnocchi with tomato sauce	
Gnocchi avec sauce tomate	
Gnocci con salsa di pomodoro	
Gnocchi* mit Butter und Salbei 	CHF 21.00
Gnocchi with butter and salvia	
Gnocchi avec beurre et sauge	
Gnocci con burro e salvia	
Tagliatelle* alla Boscaiola 	CHF 25.00
<i>Nudeln an Steinpilzrahmsauce</i>	
<i>Noodles with cream of porcini mushroom sauce</i>	
<i>Nouilles avec sauce crémeuse aux cèpes</i>	
<i>Tagliatelle con salsa cremosa ai funghi porcini</i>	
Pappardelle* mit schwarzem Trüffel 	CHF 30.00
Noodles with black truffle	
Nouilles avec truffe noire	
Pappardelle al tartufo nero	

\* *hausgemacht – homemade – maison – fatto in casa*

# La Stalla

Offene Ravioli ✓ überbacken mit Scamorza und Auberginen Open ravioli gratinated with scamorza and eggplants Ravioli ouverts gratinés avec scamorza et aubergines Ravioli aperti gratinati con scamorza e melanzane	CHF 24.00
Pizzoccheri Valtellina ✓ <i>Buchweizennudeln, Kartoffelwürfel, Wirsing, Casera-Käse, Parmesan und Salbeibutter</i> <i>Buckwheat noodles, potato cubes, savoy cabbage, Casera cheese, parmesan and salvia butter</i> <i>Nouilles de sarrasin, cubes de pommes de terre, chou de Savoie, fromage Casera, parmesan et beurre de sauge</i> <i>Pasta di grano saraceno, dadini di patate, cavolo verza, formaggio casera, parmigiano e burro alla salvia</i>	CHF 25.00
Quark-Pizzokel (Spätzleteig) <i>mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten und mit Parmesan überbacken</i> Quark-Pizzokel (Spaetzle dough) <i>with bacon and onions fried in butter and gratinated with parmesan cheese</i> Quark-Pizzokel (pâte de spätzle) <i>avec bacon et oignons frits au beurre et gratinés au fromage parmesan</i> Pizzokel al quark (gnocchetti tipici) <i>Speck e cipolle rosolati nel burro e gratinati con parmigiano</i>	CHF 25.00
Capuns <i>Spätzleteig mit Salsiz im Mangoldwickel, Rahm und mit Käse überbacken</i> <i>Spätzle dough with salsiz in a mangold wrap, cream and gratinated with cheese</i> <i>Pâte à spätzle avec salsiz dans une enveloppe de bette, crème et gratinée au fromage</i> <i>Impasto tipo gnocchi con salsiz in foglia di bietola, gratinato con formaggio e crema</i>	CHF 25.00

## RÖSTI

Rösti mit Alpkäse überbacken 

Rösti (hash brown) gratinated with Alp cheese

Rösti au fromage d'alpage gratiné

Rösti gratinato con formaggio alpino

CHF 21.00

Rösti mit Schinken, Tomaten und mit Käse überbacken

Rösti (hash brown) with ham, tomatoes and gratinated with cheese

Rösti avec jambon, tomates et fromage gratiné

Rösti con prosciutto, pomodoro e gratinato con formaggio

CHF 25.00





# *La Stalla*

## FLEISCH, SCHNITZEL, STEAKS UND FISCH

MEAT & FISH – VIANDE & POISSON – CARNE & PESCE

Doppelt paniertes Wienerschnitzel (200 gr) mit Pistazie & Walnuss CHF 42.00

Double breaded Wiener schnitzel with pistachio & walnuts

Escalope viennoise double panné avec pistache et noix

Cotoletta di vitello alle 2 panature pistacchi e noci

Rindsfilet vom Grill (180 gr) CHF 55.00

*mit hausgemachter Kräuterbutter*

Grilled beef fillet (180 gr) *with homemade herb butter*

Filet de bœuf grillé (180 gr) *avec beurre d'herbes maison*

Filetto di manzo alla griglia (180 gr) *con burro alle erbe casalingo*

Zigeunerspiess vom Grill CHF 38.00

*zartes Rindfleisch mit Speck unwickelt, am Holzspiess gebraten*

Grilled gypsy skewer: *tender beef wrapped in bacon, roasted on a wooden skewer*

Brochette gitane grillée : *bœuf tendre enveloppé de bacon, rôti sur une brochette en bois*

Spiedino di zingara alla griglia: *Spiedini di carne tenera di manzo, avvolti da speck*

Pouletbrust CHF 32.00

Chicken breast

Poitrine de poulet

Petto di pollo

Forellenfilet CHF 31.00

*in Butter gebraten, dazu servieren wir eine Beilage nach Wunsch*

Trout fillet *fried in butter, served with a garnish of your choice*

Filet de truite *frit au beurre, servi avec une garniture de votre choix*

Filetto di trota *rosolato nel burro, servito con un condimento a scelta*

# *La Stalla*

Inbegriffen ist EINE der folgenden Beilagen sowie ein Gemüse-Mix und unsere hausgemachte Kräuterbutter:

*Nudeln, Rösti oder Pommes frites*

ONE of the following side dishes is included as well as a vegetable mix and our homemade herb butter:

*Noodles, Rösti (hash brown) or French fries*

UN des accompagnements suivants est inclus, ainsi qu'un mélange de légumes et notre beurre aux herbes maison:

*Nouilles, Rösti ou pommes frites*

È compreso UNO dei seguenti contorni, verdure miste e il nostro burro alle erbe casalingo:

*Pasta, rösti e patate fritte*

# La Stalla

## UND FÜR UNSERE KÄSELIEBHABER...

ein Gletscherfondue von der Sennerei Pontresina

AND FOR OUR CHEESE LOVERS... - ET POUR NOS AMATEURS DE FROMAGES. . .

E PER GLI AMANTI DEI FORMAGGI...

Engadiner Fondue (280 gr pro Person) ✓ CHF 35.00

*Moitié-Moitié Käsemischung*

Engadiner Fondue (280 gr per person)

*Moitié-Moitié cheese mixture*

Fondue de l'Engadine (280 gr par personne)

*Moitié-Moitié mélange de fromage*

Fonduta dell'Engadina (280 gr a persona)

*Misto di formaggi Moitié-Moitié*

Fondue St. Moritz (280 gr pro Person) CHF 37.00

*Moitié-Moitié Käsemischung mit Speck-Bündnerfleisch-Streifen*

*Moitié-Moitié cheese mixture with bacon and air-dried meat strips (280 gr per person)*

*Moitié-Moitié mélange de fromage avec lanières de bacon et de viande des Grisons (280 gr par personne)*

*Misto di formaggi Moitié-Moitié con strisce di bresaola e speck (280 gr a persona)*

Fondue La Stalla (280gr pro Person) ✓ CHF 39.00

*Spezial-Käsemischung mit Trüffel und Champagner*

*Special cheese mixture with truffle and champagne (280 gr per person)*

*Mélange spécial de fromage avec truffe et champagne (280 gr par personne)*

*Misto speciale di formaggi con tartufo e champagne (280 gr a persona)*

Als Beilage servieren wir Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons und Birnen CHF 5.00

As side dish we serve raclette potatoes, silver onions, gherkins and pears


Comme accompagnement nous servons pommes de terre de raclette, oignons argentés, cornichons et poires

Come contorno serviamo patate di raclette, cipolline, cetriolini sott'aceto e pere

## EMPFEHLUNG VOM CHEF

RECOMMENDATION FROM THE CHEF - RECOMMANDATION DU CHEF

RACCOMANDAZIONE DELLO CHEF

Strozzapreti alla Marinara <i>Hausgemachte Nudel mit Meeresfrüchten</i> <i>Homemade noodles with seafood</i> <i>Nouilles maison aux fruits de mer</i> <i>Strozzapreti fatti in casa ai frutti di mare</i>	CHF 24.00
Pappardelle alla Vodka  <i>Hausgemacht Nulden mit Parmesan, Rahm und Wodka</i> <i>Homemade noodles with parmesan, cream and vodka</i> <i>Nouilles maison avec parmesan, crème et vodka</i> <i>Pappardelle fatti in casa con parmigiano, panna e vodka</i>	CHF 25.00
Kalbsleber auf venezianische Art mit Rösti und Gemüse <i>Liver of veal venetian style with Rösti (hash brown) and vegetables</i> <i>Foie de veau à la vénitienne avec Rösti et légumes</i> <i>Fegato di vitello alla veneziana con Rösti e verdure</i>	CHF 38.00
Lammkotelett an einer Rotweinsauce mit Rösi und Gemüse <i>Lamb cutlet in a red wine sauce with Rösi (hash brown) and vegetables</i> <i>Côtelette d'agneau dans une sauce au vin rouge avec Rösi et légumes</i> <i>Costoletta di agnello in salsa di vino rosso con Rösi e verdure</i>	CHF 44.00
Spareribs in einer Honigmarinade mit Country Cuts und Coleslaw Salat <i>Spareribs in a honey marinade with country cuts and coleslaw salad</i> <i>Spareribs dans une marinade au miel avec country cuts et une salade coleslaw</i> <i>Sparebis in marinata di miele con country cuts e insalata di coleslaw</i>	CHF 35.00

# La Stalla

## Olma Bratwurst & Rösti

CHF 24.00

*Echte St. Galler Bratwurst aus der Metzgerei Schmid. Die legendäre OLMA-Bratwurst bringt 160 Gramm auf die Waage und ist benannt nach der populären St. Galler Herbstmesse. Die St. Galler Bratwurst ist seit Jahrzehnten in der ganzen Schweiz ein Begriff. In keiner anderen Schweizer Stadt werden derart feine und geschmacklich unverkennbare Bratwürste hergestellt, wie in St. Gallen.*

*Genuine St. Gallen bratwurst from the Schmid butchery. The legendary OLMA bratwurst weighs 160 grams and is named after the popular St. Gallen Autumn Fair. The St. Gallen bratwurst has been famous throughout Switzerland for decades. There is no other Swiss town where you can find sausages with such fine and unmistakable flavours as in St. Gallen.*

*Authentique saucisse de St-Gall de la boucherie Schmid. La légendaire bratwurst OLMA pèse 160 grammes et porte le nom du populaire St. Gall foire d'automne. Depuis des décennies, la saucisse bratwurst de St. Gall est connue dans toute la Suisse. Dans aucune autre ville suisse, on ne trouve des bratwurst aux saveurs aussi fines et uniques qu'à St. Gall.*

*Vera salsiccia di San Gallo della macelleria Schmid. La leggendaria bratwurst OLMA pesa 160 grammi e prende il nome dal popolare Fiera d'autunno di San Gallo. La salsiccia bratwurst di San Gallo è da decenni un nome noto in tutta la Svizzera. In nessun'altra città svizzera si producono come a San Gallo.*

## Pizza Scoglio

CHF 29.00

*Tomaten, Knoblauch, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen*  
*Tomatoes, garlic, mussels, squid, shrimps*  
*Tomates, ail, moules, calamars, crevettes*  
*Pomodoro, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberone*

## Coupe Braulio

CHF 11.00

*Vanilleeis mit Braulio*  
*Vanilla ice cream with Braulio*  
*Glace à la vanille avec Braulio*  
*Gelato alla vaniglia con Braulio*

# La Stalla

## PIZZERIA

Margherita ✓ <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, oregano</i> <i>Tomates, mozzarella, origan</i> <i>Pomodoro, mozzarella, origano</i>	CHF 13.50	Siciliana <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i> <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano</i>	CHF 17.50
Regina ✓ <i>Tomaten, Büffelozzarella, Cherrytomaten, Basilikum</i> <i>Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil</i> <i>Tomates, Mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic</i> <i>Pomodoro, Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	CHF 21.00	Tonno e cipolla <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel</i> <i>Tomatoes, mozzarella, tuna fish, onion</i> <i>Tomates, mozzarella, thon, oignon</i> <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	CHF 18.00
Marinara ✓ <i>Tomaten, Knoblauch, Oregano</i> <i>Tomatoes, garlic, oregano</i> <i>Tomates, ail, origan</i> <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	CHF 13.00	Frutti di mare <i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i> <i>Tomatoes, mozzarella, seafood</i> <i>Tomates, mozzarella, fruits de mer</i> <i>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i>	CHF 20.50
Pugliese ✓ <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Oregano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, onion, oregano</i> <i>Tomates, mozzarella, oignon, origan</i> <i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano</i>	CHF 14.50	Vegetariana ✓ <i>Tomaten, Mozzarella, verschiedenes Gemüse</i> <i>Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables</i> <i>Tomates, mozzarella, légumes mélangés</i> <i>Pomodoro, mozzarella, verdure varie</i>	CHF 18.00
Romana <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i> <i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i> <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	CHF 16.50	Popeye ✓ <i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Grana Padano, Ei</i> <i>Tomatoes, mozzarella, spinach, grana padano, egg</i> <i>Tomates, mozzarella, épinard, grana padano, oeuf</i> <i>Pomodoro, mozzarella, spinaci, grana padano, uovo</i>	CHF 19.50

# La Stalla

Napoli	CHF 15.50	Caprese ✓	CHF 17.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>		<i>Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, anchovies, oregano</i>		<i>Mozzarella, fresh tomatoes, basil</i>	
<i>Tomates, mozzarella, anchois, origan</i>		<i>Mozzarella, tomates frais, basilic</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>		<i>Mozzarella, pomodori freschi, basilico</i>	
Prosciutto e funghi	CHF 18.00	Parmigiana ✓	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Grana Padano</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, champignons</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, eggplant, Grana Padano</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>		<i>Tomates, mozzarella, aubergine, Grana Padano</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano</i>	
Bismarck	CHF 18.50	Prosciutto	CHF 17.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, egg</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	
Delizia	CHF 20.00	Hawaii	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Gorgonzola</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, gorgonzola</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon, ananas, curry</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas, curry</i>	
Ape Maia	CHF 19.00	Boscaiola	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Mais, Oliven</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Steinpilze, Vollrahm</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, ham, corn, olives</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, ham, ceps, cream</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon, maïs, olives</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon, cèpes, crème</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, mais, olive</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi porcini, panna</i>	

# La Stalla

<p><b>Quattro stagioni</b> CHF 20.50  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven, Peperoni</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, peppers</i>  <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, poivrons</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, olive, peperoni</i></p>	<p><b>Calzone Liscio</b> CHF 17.50  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken (geschlossen)</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, ham (closed)</i>  <i>Tomates, mozzarella, jambon (fermée)</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</i></p>
<p><b>Capricciosa</b> CHF 21.50  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons, Sardellen, Peperoni, Kapern</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies, peppers, capers</i>  <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, anchois, poivrons, câpres</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, peperoni, capperi</i></p>	<p><b>Calzone Speciale</b> CHF 19.00  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei (geschlossen)</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, ham, egg (closed)</i>  <i>Tomates, mozzarella, jambon, œuf (fermée)</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo</i></p>
<p><b>Salame</b> CHF 18.00  <i>Tomaten, Mozzarella, Salami Paesano</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i>  <i>Tomates, mozzarella, salami</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame</i></p>	<p><b>Calzone Farcito</b> CHF 20.00  <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Champignons (geschlossen)</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms (closed)</i>  <i>Tomates, mozzarella, jambon, artichauts, champignons (fermée)</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi</i></p>
<p><b>Diavola</b> CHF 18.00  <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami</i>  <i>Tomates, mozzarella, salami relevé</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i></p>	<p><b>Luigi</b> CHF 19.00  <i>Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Speck</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, creamy cheese-Taleggio, bacon</i>  <i>Tomates, mozzarella, Taleggio, bacon</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, Taleggio, pancetta</i></p>
	<p><b>Breakfast</b> CHF 19.00  <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei</i>  <i>Tomatoes, mozzarella, bacon, egg</i>  <i>Tomates, mozzarella, bacon, œuf</i>  <i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo</i></p>



# La Stalla

Diavolessa	CHF 19.50	Tirolese	CHF 20.00
<i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Wienerli, Zwiebel</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, gorgonzola</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, sausage, onion</i>	
<i>Tomates, mozzarella, salami relevé, gorgonzola</i>		<i>Tomates, mozzarella, bacon, saucisse, oignon</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, würstel, cipolla</i>	
Quattro formaggi ✓	CHF 20.00	Grigionese	CHF 21.00
<i>Tomaten, Mozzarella, 3 verschiedene Käsesorten</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Salsiz, Champignons, Oliven</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, 3 different cheeses</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, bacon, salsiz, mushrooms, olives</i>	
<i>Tomates, mozzarella, 3 différentes sortes de fromages</i>		<i>Tomates, mozzarella, bacon, salsiz, champignons, olives</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, 3 formaggi diversi</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiz, funghi, olive</i>	
Monalisa ✓	CHF 21.50	Pedretti	CHF 19.00
<i>Tomaten, Mozzarella, 3 verschiedene Käsesorten,</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>	
<i>Ananas</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, 3 different cheeses, pineapple</i>		<i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>	
<i>Tomates, mozzarella, 3 différentes fromages, ananas</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, 3 formaggi diversi, ananas</i>			
Gustosa	CHF 22.00	Rustica	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Salsiccia-Wurst, Steinpilze,</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, mascarpone</i>		<i>Zwiebel</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, mascarpone</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, Salsiccia sausage, ceps, onion</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone</i>		<i>Tomates, mozzarella, saucisse, cèpes, oignon</i>	
		<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla</i>	
Primavera	CHF 22.50	Arte	CHF 23.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana Padano</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Cocktail Sauce, Rucola</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salad, Grana</i>		<i>Tomatoes, mozzarella, shrimps, cocktail sauce, rocket</i>	
<i>Padano</i>		<i>Tomates, mozzarella, crevettes, cocktail sauce, rucola</i>	
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, rucola, Grana Padano</i>		<i>Pomodoro, mozzarella, gamberi, salsa cocktail, rucola</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, Grana</i>			

# La Stalla

Valtellinese	CHF 25.00	Black Tiger	CHF 27.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, Riesengarnelen, Spinat, Cherrytomaten</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, air dried beef, ceps, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, king prawns, spinach, cherry tomatoes</i>	
<i>Tomates, mozzarella, Bresaola, cèpes, Grana Padano</i>		<i>Mozzarella, crevettes géantes, épinard, tomates cerises</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, Bresaola, funghi porcini, Grana</i>		<i>Mozzarella, gamberoni, spinaci, pomodorini</i>	
Stroganoff	CHF 33.00	Bufalina	CHF 22.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Champignons, Peperoni</i>		<i>Büffelmozzarella, Rohschinken</i>	
<i>Tomatoes, mozzarella, beef, mushrooms, peppers</i>		<i>Buffalo mozzarella, raw ham</i>	
<i>Tomates, mozzarella, bœuf, champignons, poivrons</i>		<i>Mozzarella di bufala, jambon cru</i>	
<i>Pomodoro, mozzarella, filetto di manzo, funghi, peperoni</i>		<i>Mozzarella di bufala, prosciutto crudo</i>	
Pizza Scoglio	CHF 29.00		
<i>Tomaten, Knoblauch, Muscheln, Tintenfisch, Garnelen</i>			
<i>Tomatoes, garlic, mussels, squid, shrimps</i>			
<i>Tomates, ail, moules, calamars, crevettes</i>			
<i>Pomodoro, aglio, cozze, vongole, calamari, gamberone</i>			
Baby Pizza			- CHF 2.00
Pizza auf 2 Tellern – on 2 plates – sur 2 plats – su 2 piatti			+ CHF 3.00
Zusätzliche Zutat - extra ingredient - ingrédient supplémentaire - ingrediente aggiuntivo			CHF 3.00
Zusätzlicher Rohschinken, Bresaola, Crevetten, Mascarpone oder Rucola			CHF 5.00
Extra for raw ham, bresaola, shrimps, mascarpone or rocket salad			
Jambon cru, Bresaola, crevettes, mascarpone ou rucola supplémentaire			
Prosciutto crudo, Bresaola, gamberi, Mascarpone o Rucola aggiuntivo			
Zusätzliche Büffelmozzarella			CHF 6.00
Extra buffalo mozzarella - Mozzarella di bufala supplémentaire - Mozzarella di bufala aggiuntiva			
Zusätzliche Black Tiger (Riesengarnelen)			CHF 8.00
Extra Black Tiger (king prawns) - Black Tiger (crevettes géantes) supplémentaires			
Black Tiger (gamberoni) aggiuntivi			

# La Stalla

Regionale Produkte, Nachhaltigkeit, der Respekt vor der Natur sowie der persönliche Bezug zu unseren Lieferanten und Produzenten sind uns extrem wichtig. Wir beziehen unsere Lebensmittel zu 99% aus der Schweiz und Europa. Es kann daher vorkommen, dass unser Verbrauch die Kapazitäten der Erzeuger übersteigt und wir kurzfristig im Menü umsatteln müssen. Daher geben wir keine Gewähr und behalten uns Änderungen vor.

## Herkunftsbezeichnung

Schinken:	CH/Italien	Bündnerfleisch:	CH
Speck:	CH	Rind:	CH/Irland/Australien*
Salsiccia:	CH	Kalb:	CH
Rindscarpaccio/Bresaola:	Italien	Schwein:	CH
Rohschinken:	CH	Fisch:	CH/Europa
Salami:	CH/Italien	Lamm:	CH/Neuseeland
Wurstwaren:	CH	Geflügel:	CH/Brasilien/Argentinien*
Salsiz:	CH		

\*Kann mit nichthormonellem Leistungsförderndem wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Käselieferant ist die Agritouristische Hofkäserei Pungel der Familie Pedroni im Bergell, Graubünden.

Käselieferant für unser Gletscherfondue ist die Sennerei Pontresina Graubünden.

✓ vegetarische Gerichte

Wir hoffen, dass Sie Ihr Essen bei uns genossen haben. Waren Sie mit etwas nicht zufrieden, dann lassen Sie es uns bitte wissen, damit wir uns verbessern können.

Wir freuen uns auf ein positives Feedback auf TripAdvisor und auf Ihren nächsten Besuch. Bis bald!

# *La Stalla*

Regional products, sustainability, respect for nature and the personal relationship to our suppliers and producers are extremely important to us. 99% of our food comes from Switzerland and Europe. It can therefore happen that our consumption exceeds the capacities of the producers and that we have to change our menu at short notice. Therefore we give no guarantee and reserve the right to make changes.

## Designation of origin

Ham:	CH/Italy	Air-dried meat:	CH
Bacon:	CH	Beef:	CH/Ireland/Australia*
Salsiccia:	CH	Veal:	CH
Beefcarpaccio/Bresaola:	Italy	Pork:	CH
Raw ham:	CH	Fish:	CH/E
Salami:	CH/Italy	urope	
Sausages:	CH	Lamb:	CH/Newsealand
Salsiz:	CH	Poultry:	CH/Brasil/Argentina*

\*May have been generated with non-hormonal performance enhancers like antibiotics.

The cheese supplier is the Pedroni family's dairy cheese farm Pungel in Bergell, Grisons.

The cheese supplier for our fondue is the Sennerei (alpine dairy farm) in Pontresina, Grisons.

 vegetarian dishes

We hope you enjoyed your meal. If you were not satisfied with something, please let us know so that we can improve.

We look forward to a positive feedback on TripAdvisor and to your next visit. See you soon!

# La Stalla

Les produits régionaux, la durabilité, le respect de la nature et la relation personnelle avec nos fournisseurs et producteurs sont extrêmement importants pour nous. 99% de nos aliments proviennent de la Suisse et d'Europe. Il peut donc arriver que notre consommation dépasse les capacités des producteurs et que nous devions changer notre menu à court terme. C'est pourquoi nous ne donnons aucune garantie et nous nous réservons le droit d'apporter des modifications.

## Indication d'origine

Jambon:	CH/Italie	Viande des Grisons:	CH
Bacon:	CH	Bœuf:	CH/Irlande/Australie*
Salsiccia:	CH	Veau:	CH
Carpaccio de bœuf /Bresaola:	Italie	Porc:	CH
Jambon cru:	CH	Poissons:	CH/Europe
Salami:	CH/Italie	Agneau:	CH/Nouvelle-Zélande
Saucisses:	CH	Volaille:	CH/Brésil/Argentine*
Salsiz:	CH		

\*Peut avoir été généré avec des améliorateurs de performance non hormonaux comme les antibiotiques.

Le fournisseur de fromage est la fromagerie paysanne Pungel de la famille Pedroni à Bergell.

Le fournisseur de fromage pour notre fondue est la Sennerei (laiterie) de Pontresina.

✓ plats végétariens

Nous espérons que vous avez apprécié votre repas chez nous. Si vous n'étiez pas satisfait de quelque chose, veuillez nous le faire savoir afin que nous puissions nous améliorer.

Nous attendons avec impatience vos commentaires positifs sur TripAdvisor et aussi votre prochaine visite. A très bientôt !

# La Stalla

I prodotti regionali, la sostenibilità, il rispetto per la natura e il rapporto personale con i nostri fornitori e produttori sono per noi estremamente importanti. Il 99% del nostro cibo proviene dalla Svizzera e dall'Europa. Può quindi accadere che il nostro consumo superi le capacità dei produttori e che dobbiamo cambiare il nostro menu a breve termine. Pertanto non diamo alcuna garanzia e ci riserviamo il diritto di apportare modifiche.

## Denominazione di origine

Prosciutto:	CH/Italia	Bündnerfleisch:	CH
Pancetta:	CH	Bovini:	CH/Irlanda/Australia*
Salsiccia:	CH	Vitello:	CH
Carpaccio di manzo/Bresaola:	Italia	Maiale:	CH
Prosciutto crudo:	CH	Pesce:	CH/Europa
Salame:	CH/Italia	Agnello	CH/Nuova Zelanda
Salsicce	CH	Pollame:	CH/Brasile/Argentina*
Salsiz:	CH		

\*Forse sono stati generati con potenziatori di prestazioni non ormonali come gli antibiotici.

Il fornitore del formaggio è il caseificio agricolo Pungel a Bergell Grigioni / famiglia Pedroni.

Il fornitore di formaggio per la nostra fonduta è il Sennerei (caseificio) di Pontresina Grigioni.

✓ piatti vegetariani

Speriamo che il vostro pasto sia stato di vostro gradimento. Se non siete soddisfatti di qualcosa, fatecelo sapere in modo da poter migliorare.

Saremo lieti di ricevere un feedback positivo su TripAdvisor e speriamo la vostra prossima visita. A presto!

# *La Stalla*

Unsere Servicemitarbeiterinnen und –mitarbeiter stehen Ihnen für Auskünfte über Allergene und laktose- oder glutenfreie Gerichte gerne zur Verfügung.

Our service staff will be happy to provide you with information on allergens and lactose ore gluten free dishes.

Notre personnel de service se fera un Plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les plats sans lactose ou gluten.

Il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirvi informazioni su allergeni e piatti senza lattosio o senza glutine.