


CAFÉ & CO.

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.80
Coretto Grappa	7.00
Café Creme	4.70
Café Melange	6.60
Schale	5.00
Cappucino	5.00
Cappucino mit Rahm	6.80
Latte Macchiato	5.40
Latte Chai	6.50
Heisse Schokolade	6.00
Heisse Schokolade mit Rahm	7.50
Ovomaltine / Caotina	5.00
Punsch Rum Apfel Orangen Amici (Ingwer-Orange)	5.00
Zuschlag für 4cl Rum	3.50
Zuschlag für Hafermilch	0.50 

GÄHNEN IST DER STILLE SCHREI NACH KAFFEE

CAFÉ & CO. MIT BENZIN

Café Baileys	4cl	11.00
Café Amaretto	4cl	11.00
Irish Coffee	4cl	11.00
Café Schümli Pflümli	4cl	11.00
Kafi Lutz (Zwetschgen)	4cl	8.50
Kafi Fertig (Obstler)	4cl	8.50
Tee-Rum	2cl	8.00
Grog Rum	4cl	8.40
Glühwein	2dl	7.00

IT'S TEATIME

Unsere assortierten Glattfelder Tee's servieren wir, wie Nonna früher, in althehrwürdigen Kännchen: 5.20

Pfefferminz | Verveine | Arven-Bergkräuter | Kamille
Ingwer-Zitrone | Rooibos Vanille | Waldbeer | Hagenbutten |
Grüntee Japan Sencha | Darjeeling | Earl Grey | Ceylon |
Kräutertee Trais Fluors

MAN TRINKT TEE,
DAMIT MAN DEN LÄRM DER WELT VERGISST

SUMMERSPECIALS

Iced Latte Macchiato	5.40
Ingwersoda Amicero mit Blöterliwasser 0.3l / 0.5l	4.50 / 6.50

SPRITZIG IM GIANOTTIS

VENEZIANO	Aperol Prosecco Orangenschnitz Eis	12.00
LEO	Campari Prosecco Zitronenschnitz Eis	12.00
AMICI	Amicero (Saft aus Ingwer und Orange) Prosecco Ingwerscheibe Basilikumblatt Eis	12.00
AMICI SAINZA	Amicero Tonicwater Ingwerscheibe Basilikumblatt Eis	9.50



BENVENUTI
NELLA FAMIGLIA
- VIVA -

BIER VOM FASS

Einheimisches Bier aus Pontresina von Daniel Käslin:

Bernina (hell, naturtrüb)	0.3l / 0.5l	6.50 / 9.00
Palü (amber)	0.3l / 0.5l	7.00 / 9.50
1664 Lager	0.3l / 0.5l	4.50 / 7.00
Schneiders Weisse	0.3l / 0.5l	5.00 / 8.00
Fläschli Leermond (alkoholfrei)	0.3l	4.50

STILLE WASSER SIND TIEF

Rhazünser (mit Blöterli)	0.4l / 0.8l	5.50 / 8.50
Arkina (stilles Wasser)	0.4l / 0.8l	5.50 / 8.50

FRUCHTSÄFTE (MICHEL)

Orange	0.2l	5.50
Aprikose	0.2l	5.50
Pfirisch	0.2l	5.50

SÜSSGETRÄNKE



Coca Cola	0.3l	5.30
Coca Zero	0.3l	5.30
Rivella rot blau	0.3l	5.30
Shorley	0.3l	5.30
Alpenkräutereistee	0.3l / 0.5l	4.50 / 6.50
Gazosa	0.35l	5.50
Limone Lampone		

APERITIFS ZUM AUTOFAHREN

Crodino	0.175l	6.50
Gingerale	0.2l	5.30
Tonic Water (Fever Tree)	0.2l	5.30
Bitterlemon	0.2l	5.30
Gingerbeer	0.2l	5.30
Tomatensaft	0.2l	5.50

KINDER SPIELEN NICHT MIT ESSEN
-
SIE MACHEN NUR ESSPERIMENTE



FÜR UNSERE KLEINEN ab 12:00Uhr

Tagliolini an Tomatensauce	12.50 
Tagliolini with tomato sauce	
Tagliolini salsa di pomodoro	
Risotto mit Parmesan	13.00 
Risotto with Parmesan cheese	
Risotto con parmigiano	

Kinderteller sind für Kinder unter 12 Jahren
Children's plates are only served to children under the age of 12 years
Piatto per bambini sotto i 12 anni


Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

SALAT STATT FAMILIENRAT

Bunter Blattsalat Colorful leaf lettuce Variazione di Insalata	12.50 
Gemischter saisonaler Salat Mixed seasonal salad Insalata mista stagionale	14.50 
Salat der Woche Salad of the week Insalata della settimana	22.00

Dazu servieren wir unsere hausgemachten Dressings
Homemade dressing at your choice:
salsa fatta in casa a vostra scelta:

Aceto-Balsamico | Passionsfrucht | Heidelbeer | Essig / Oel 

Burrata mit Pesto und Cherry-Tomaten Burrata (cream cheese) with pesto and tomatoes Burrata con pesto e pomodorini	18.50 
--	---

„DIESE FAMILIE BRINGT MICH NOCH ZUM
KOCHEN!„

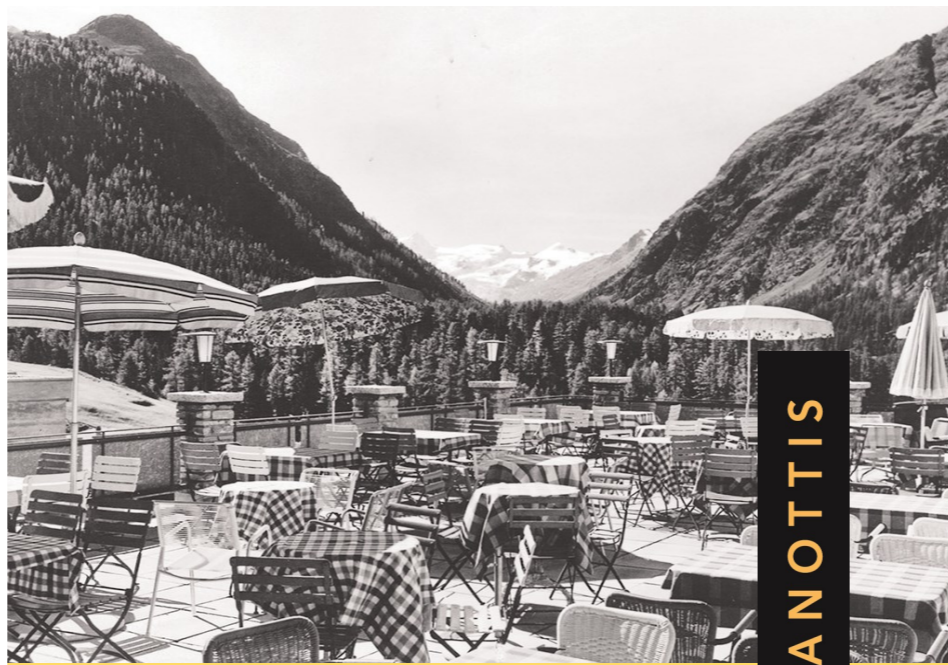
KURZ DARAUF ERWEITERTE FRANCESCO SEINE SPEISEKARTE

ETWAS FEINES SALZIGES

Suppe der Woche Soup of the week Zuppa della settimana	13.00
Wildsalsiz Game salsiz (dried sausage) Salsiz di selvaggina	16.50
Gianottis Käseplättli 4 Sorten Käse, Feigensenf und hausgemachtes Birnenbrot Four different types of cheese Quattro tipi di formaggi	26.50 
Gianottis Hausteller Bündnerfleisch, Bier-Rohschinken, Bresaola, Salami, Käse Air dried beef, country ham, bresaola, salami, cheese Carna secca grigionese, prosciutto crudo, bresaola, salame, formaggio	32.50
Tris di Bruschetta Oliven, Tomaten und Artischocken Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke) Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo)	12.00 
Grilliertes Gemüse auf Weissbrot mit Raclettekäse überbacken Grilled vegetables on white bread with raclette cheese Verdure grigliate su pane bianco con formaggio Raclett	16.50 
Foccacia (warm) mit Pesto, Cantadou und Rucola, wahlweise gefüllt mit Bresaola Rohschinken (country ham, prosciutto crudo) Salami Brie-Käse (cheese, formaggio) Lachs (salmon, salmone)	14.50

MARE E MONTI




Hausmarinierter Lachs mit Kapern, Meerrettich- und Limettencreme (NOR) Home marinated salmon with capers, horseradish cream and lime cream	24.50
Salmone marinato in casa con capperi, crema di rafano e crema lime	
Tatar vom Hirsch 100g 200g (NZ) (Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer) Venison tatare Tatar dal cervo	26.00 43.00



TAGESKARTE

WARME KÜCHE DRUCHGEHEND
AB 12:00 UHR
- BUN APPETIT -

PASTA UND RISOTTO FÜR DEN CAPO

Hausgemachte Pizzoccheri Buckwheat pasta with potatoes, cheese and savoy cabbage Pizzoccheri fatti in casa	25.00 
Tagliolini an Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan & Pinienkernen Tagliolini with pesto, cherrytomatoes, arugola, pine nuts Tagliolini al pesto, pomodorini, rucola, parmigiano e pinoli	24.00 
Risotto mit grünen Äpfeln und Prosecco Risotto with green apples and prosecco Risotto alla mela verde con prosecco	24.50 
Rotweinsrisotto „Barbera d’Alba, Parusso“ mit Bresaola & Rucola Risotto with Barbera redwine, bresaola & arugola Risotto al vino rosso di Barbera con bresaola e rucola	24.50
Pasta der Woche Pasta of the week Pasta della settimana	24.50

DOLCE FAR DOLCE

Hausgemachtes Eis, pro Kugel Homemade ice cream Gelato fatto in casa	4.50
Vanille Schokolade Mocca Joghurt Waldbeere Haselnuss Zitronensorbet Himbeersorbet Pfirsich-Mangosorbet Saisonis	
Schokoladensauce Portion Rahm	2.00 2.00

IN COUPEFORM

Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanille mit warmer Schokoladensauce und Rahm 3 scoops vanilla with hot chocolate sauce and whipped cream 3 palline vaniglia con salsa di cioccolato caldo e panna montata	14.50
Engadiner Nusscoupe 2 Kugeln Haselnuss, 1 Vanille mit Baumnüssen, Karamell und Rahm 2 scoops nuts, 1 vanilla with walnuts, caramel and whipped cream 2 palline noci, 1 vaniglia con noci, caramello e panna montata	14.50
Coupe Sorbet 3 Kugeln Früchtesorbet mit frischen Früchten 3 scoops fruit sorbet with fruits 3 palline sorbeto di frutta con frutta	13.50
Coupe Fragole 2 Kugeln Vanille, 1 Joghurt Waldbeere, frische Erdbeeren und Rahm 2 scoops vanilla, 1 yogurt wild berries, strawberries and wh.cream 2 palline vaniglia, 1 yogurt frutti di bosco, fragole e panna monta	14.50
Eiskaffeebecher mit Rahm Mocca ice cream with whipped cream Gelato al café e panna montata	9.50
Affogato, 1 Kugel Vanille mit Espresso 1 scoop vanilla with espresso 1 pallina vaniglia con espresso	9.00
Coupe Colonel 1 Kugel Zitronesorbet mit Wodka 1 scoop lemon with wodka 1 pallina limone con wodka	12.00

HANDGELENK MAL PI,
VERLÄSST DEN MARCO (ZUCKERBÄCKER) NIE

IN KUCHENFORM

Das aktuelle Sortiment unserer hausgemachten Kuchen sowie Torten
finden Sie in der Vitrine beim Eingang

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne