

Apéritifs

Mit Alkohol	«Hugo» Prosecco mit Holunderblütensirup	20 cl	8.90
	Prosecco Vino Spumante	75 cl / 10 cl	22.00 / 4.20
	Aperol Spritz	20 cl	9.50
	Cynar	4 cl	6.50
Ohne Alkohol	Aperol Spritz	20 cl	7.50
	Zero'si Blanc Sparkling Dry, Schaumwein	75 cl	24.50

Alkoholfreie Getränke in Glasflaschen

Hausgemachter Holundersirup Val Müstair gespritzt	30 cl	3.00
Valser prickelnd	33 cl	4.40
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.50
Cola / Cola Zero	33 cl	4.50
Ramseier Apfel-Shorley	33 cl	4.50
Möhl Saft trüb	50 cl	5.50
Schweppes Tonic Water	20 cl	4.50
Bitter Lemon	20 cl	4.50
San Pellegrino Sanbittèr rot	10 cl	4.40

Offenausschank		
Mineralwasser mit Kohlensäure	30 cl / 50 cl	3.00 / 4.00
Stilles Wasser	30 cl / 50 cl	3.00 / 4.00
Rivella Rot / Blau	30 cl	3.50
Cola / Cola Zero	30 cl	3.50
Ice Tea Lemon	30 cl	3.00
Kindersirup	20 cl	gratis

Bier

Appenzeller Bier Quöllfrisch Hell	33 cl	5.50
Calanda Glatsch	33 cl	5.00
Calanda Radler	33 cl	4.90
Erdinger Weissbräu alkoholfrei	50 cl	6.50

Weissweine

Gewürztraminer St. Michael – Eppan	75 cl	45.00
Der Gewürztraminer ist äusserst expressiv in der Nase mit Aromen von Rosen, Litschi, Ananas und Mango, begleitet von Zitrusfrüchten, Quitte sowie etwas Honig. Am Gaumen zeigt er sich mit guter Konzentration und Fülle. Ein kraftvoller Weisswein mit langanhaltendem Finish, das auf exotischer Frucht und orientalischen Gewürzen endet.		
Pinot Grigio – Kurtasch	75 cl	37.50
Degustationsnotiz Nase: Das frisch-fruchtige Bouquet schmeichelt der Nase, eine feingliedrige, mineralische Würze entströmt dem Glas, unterlegt mit dem feinen Duft nach Linden- und Akazienblüten.		

Degustationsnotiz Gaumen: Im Auftakt eine wunderschöne Geschmeidigkeit, mit einem verspielten Körper, gelbfruchtigem Aromaspiel und elegant ausklingendem Finale.

Wein offen		
Bündner Riesling Silvaner – Weinbau von Salis	10 cl	6.00
Degustationsnotiz Nase: Die typisch würzige Muskatnote wird durch ein Potpourri von reifen gelben Steinfrüchten und frischen Zitronentönen wunderbar ergänzt.		
Degustationsnotiz Gaumen: Frischer, eleganter und runder Körper.		

Rotweine

Merlot Cabernet Curtis	75 cl	35.00
Er besticht durch samtige Fülle, tiefe Waldbeerenaromen, Johannisbeeren und eine pfeffrige Würze. Der Ausbau erfolgt überwiegend im grossen Holzfass, was ihn zu einem eleganten Begleiter für Fleischgerichte macht.		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC I.	75 cl	41.00
Dunkles Rubinrot. Intensives fruchtiges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren, Veilchen, Orangenschalen, Tabak, Melasse. Trotz des Alkohols mit einer gewissen Leichtfüssigkeit und Finesse ausgestattet, dezent im Gerbstoff, frisch in der Säure und mit einer schönen Extraktsüsse abgerundet.		
Jeninser Pinot Noir – Weinbau Schlegel	75 cl	45.00

Degustationsnotiz Nase: intensives Bouquet nach Waldhimbeeren, schwarzen Kirschen, dazu feine Unterholz und Wacholder-Noten.Degustationsnotiz Gaumen: Weicher, samtiger Auftakt, viel Schmelz, harmonisch und ausgewogen, feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Vini Unicorno, Riserva da la Mastrala, Riviera del Garda Classico DOP, G. Binkert-Becchetti	75 cl	19.60
Tiefes Granatrot, Aromen von in Sirup eingelegten Früchten, Lakritz, Bienenwachs und süssem Tabak		
Sassaia Rosato, Tessin	75 cl	39.00

Degustationsnotiz Nase: intensive beerig-fruchtige Nase, Himbeeren, Erdbeeren, zarte florale Noten.		
Degustationsnotiz Gaumen: frischer, spritziger Auftakt, animierend und lebendig, toller Trinkfluss, im Abgang saftig und mit aromatischem Nachhall.		
Vini Unicorno Rosé, Dama in Rösä, Chiaretto del Garda DOC, G. Binkert-Becchetti	75 cl	11.70

Leuchtendes Rosa mit Düften von Waldbeeren, Granatapfel und Heckenrose

Wein offen		
Ripasso della Valpolicella	10 cl / 50 cl	6.00 / 22.00
Degustationsnotiz Nase: Würziges und fruchtbetontes Bouquet mit leichter Dörrfruchtaromatik		
Degustationsnotiz Gaumen Trocken mit mittlerem Körper, präsenten Gerbstoffen, einer dunklen Beerenfrucht-Aromatik und einem mittellangem Abgang.		

Bündner Blauburgunder – Weinbau von Salis	10 cl / 50 cl	5.60 / 25.00
Degustationsnotiz Nase: Anregendes intensives Aroma von roten und dunklen Beeren		
Degustationsnotiz Gaumen: Die schmeichelhafte leichte Pinot-süsse des eleganten Körpers wird durch die präsen te Tannin- und Fruchtsäurestruktur hervorragend ergänzt und zu einem Ganzen abgerundet. Ein saftiger, anregender Wein.		

Spirituosen & Liköre

Studer Kirsch 41% Vol.	2 cl	5.00
Studer Pflümli 40 % Vol.	2 cl	5.00
Grappa Berta Valdavi Moscato 40 % Vol.	2 cl	5.00
Bündner Röteli	4 cl	7.50
Braulio	4 cl	7.50
Iva	2 cl	6.00

Kalte Küche

Gemischter Salat (klein)	●	8.00
Rindssalsiz Val Müstair geschnitten mit Brot		10.00
Hirschsalsiz Val Müstair geschnitten mit Brot		10.50
Furom-Plättli Val Müstair, Bündnerfleisch, Käse, Salsiz		22.00
Fitness Salsiz mit Brot		14.50
Einheimischer Käse & Alpkäse mit Birnenbrot und Butter	●	11.00
Schinken-Sandwich		6.50
Bündnerfleisch-Sandwich		8.00

Warme Küche

Gerstensuppe		10.50
Gerstensuppe mit einem Paar «Wienerli»	●	15.50
Suppe mit zwei Semmelknödeln		10.00
Wienerli mit Brot		6.70
Bio-Rindswurst Val Müstair mit Brot		11.50
Bio-Hirschwurst Val Müstair mit Brot		12.50
Bio-Rindsburger-Patty mit Pommes		15.50
Wienerli mit Pommes	●●	10.50
Portion Pommes		6.50
Nona's Semmelknödel mit Bio-Rindswurst VM und Sauerkraut		23.00
Speckknödel mit Sauerkraut		19.00
LiFu-Kinderteller, Bio-Rindsburger-Patty mit Pommes		9.50

● Vegetarisch ● Vegan



Hausgemachte Desserts

Schokoladenkuchen nach Grossmutterart		5.00
Zitronen-Cake		5.00
Wähen		5.50
Softeis im Glas aus einheimischer Milch		5.50
Eiskaffee		6.00
Diverse Frappés mit frischen Früchten		6.50
Temporäres Angebot: Saisonale Glace-Variationen	pro Kugel	2.50
Opa's Schoggi-Crème		7.50

Rahmzuschlag1.20

As laschai eir surmanar da nossas delicatezzas gustusas aint illa vaidrina!
Lassen Sie sich auch von unseren Schlemmereien verführen!



Bel cha tü est hoz nos giast!
Schön, dass du heute unser Gast bist!

Noss’idea

«Meis Bistro» dess esser ün'oasa da bainstar ed ün lö d'inscunter, ingio cha minchün as santa sco da chasa.

Nossas delicatezzas

Nossa sporta tendscha da spaisas fraidas e chodas fin pro desserts surmanai-vels. Attracziuns sun noss plains da semulina e plains tirolais sco eir hamburgers sainza pan cun pomfrits fats in chasa. Ün soft ice liger e delizius sco eir cakes müravglius cumpletan nossa richa sporta.

Unsere Idee

«Meis Bistro» soll Wohlfühloase und Begegnungsort sein, wo sich alle wie zu Hause fühlen.

Unsere Leckerbissen

Unser Angebot reicht von kalten und warmen Speisen bis hin zu verführerischen Desserts. Highlights sind unsere hausgemachten Semmel- und Tirolerknödel sowie Hamburger mit hausgemachten Pommes. Luftiges und zartschmelzendes Softeis sowie zauberhafte Kuchen und vieles mehr runden unser reichhaltiges Angebot ab.

Edi Malgiaritta e team

Noss producents | Unsere Zulieferer

Charn/Fleisch	Bacharia Tschenett
Prodots da lat/Milchprodukte	Chascharia Val Müstair
Mailinterra/Kartoffeln	Flura Agrar
Verdüra & salata/Gemüse & Salat	Edi Malgiaritta, Isidor Sepp
Pastizaria/Backwaren	Eigenprodunktion/aigna producziun, Catarina Bott
Bio-Tee	Raselli, Le Prese



Carta da menü | Speisekarte



Warme Getränke

Café	Espresso	3.80
	Doppelter Espresso	6.40
	Café Crème	4.50
	Capuccino	4.80
	Latte Macchiato	5.50
	Café Mélange mit Rahmhaube	5.30
	Kafi Luz	5.50
	Corretto	6.50
Milchgetränke	Heisse Ovomaltine	4.50
	Heisse Schokolade	4.50
	Heisse Schokolade mit Rahmhaube	5.10
Bio-Tee	Pfefferminztee	3.80
	Schwarztee	3.80
	Hagebuttentee	3.80
	Bergkräutertee	3.80
	Wintertee	3.80
	Eistee aus Bergkräutern	4.50