



Spuntini Spuntini

Commestibilis

Bruschetta miste	17.50
Brot Crousto	16.50
Mozzarella, Majo, Tomaten, Rohschinken, Parmesan	
Focaccia Cherry-Tomaten	12.50
Focaccia Mozzarella und Prosciutto crudo	18.50
Bellini's Antipasti Teller	
frisch zubereitete italienische Antipasti	29.50
I Gustosi d'Italia für 2 Personen	48.50
gemischte Spezialitätenplatte	

Salate mit italienischer Sauce

Marktsalat	14.80
gemischter Salat, Karotten, Zwiebeln, Mais, Croûtons	
Caprese original	
mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella	18.50
Mediterraner Salat	18.50
Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Mais, Zwiebeln	

Piadine

Italiana	16.50
Rucola, Tomaten, Rohschinken, Käse	
Vegetariana	16.50
Misto di verdure, Parmesan	
Boscaiola	16.50
Rucola, Funghi, Porcini, Mozzarella, Parmesan	
Montanara	18.50
Bünderfleisch, Zwiebeln, Alpkäse, Rucola	
Napoletana	18.50
Melanzane, Mozzarella, Prosciutto crudo	

Speziale

Polpettine di Carne Mediterranea	18.50
Rind-/Kalbfleisch, Parmesan, Knoblauch	
Melanzane alla parmigiana	18.50
Auberginen, Tomatensauce, Parmigiano, Mozzarella	
Tagesteller bis 17.00 Uhr nach Angebot	

Macelleria

★★★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50 g	<i>grande</i> ca. 100 g	<i>misto</i> ca. 200 g
	16.00	32.00	64.00

Am Alpenhirt sis Bündnerfleisch
wie vom Urgrossvater vo 100 Jahren in Tschierschen
ohne Zusatzstoffe und Pökelsalz hergestellt

Culatello di Zibello, der Echte
typischer Schinken vom schwarzen Schwein aus Parma,
der 13-15 Monate bei offenem Fenster getrocknet wird

Pata Negra 5J Cinco Jotas Bellota 34-36 Mt. gelagert

★★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50 g	<i>grande</i> ca. 100 g	<i>misto</i> ca. 200 g
	11.00	22.00	44.00

Prosciutto di San Daniele, aromatisch-süsslich

Trockenfleisch vom Wagyu Rind

Mortadella mit Trüffeln

Bündnerfleisch von J. Brügger aus Parpan
traditionell aus echtem Bündner Fleisch

★★★ Stelle	<i>piccola</i> ca. 50 g	<i>grande</i> ca. 100 g	<i>misto</i> ca. 200 g
	9.00	18.00	36.00

Hirschmostbröckli vom Kuschi usam Grischuna

Hirschbinde aus Einheimischer Jagd
Brügger Parpan

Salami Citterio Milano, fein

Exklusive Fleisch- Spezialitäten

Trüffel Pancetta ca. 130 g 19.50
5-6 Monate luftgetrocknet

Entrecôte de boeuf ca. 130 g 24.50
von westflämischen Rindern, zarte und weiche Textur

Chillisalsiz vom Alpenhirt 14.50
ohne Konservierungsstoffe und ohne Pökelsalz

zu allen Köstlichkeiten der *Macelleria* servieren
wir Ihnen Brot und diverse kleinere Beilagen

Andere feine Sachen

Quattro Gusti	18.50
4 verschiedene Pizza-Stücke auf dem Holzbrett	
Gambas al Ajillo	21.50
mit Knoblauch und Chillischoten	
Würzige Alpenkräuterbratwurst	18.50
mit kleinem Salat, Brot & Senf	
Kalbsbratwurst vom Feinsten	18.50
mit kleinem Salat, Brot & Senf (für St. Galler auch ohne Senf)	
Vitello Tonnato - der Klassiker	21.50
vom Kalbsfilet mit Thunfischsauce	
Schottischer Rauchlachs «Loch Fyne»	26.00
mit Meerrettichschaum	
Carne cruda	24.50
das Tartar aus dem Piemont, feinstes Bio-Kalbfleisch mit Olivenöl, Pfeffer & Zitrone	
Tartar vom Alpenrind	26.50
scharf oder mild, fein gewürzt	

Variatione di formaggi

Peister Alpkäse vom Petsch 22.50
aus der würzigen Alpenmilch entsteht der
legendäre Käse (Goldmedaille) von Peter Jäger

Weich- und Hartkäse aus dem Käsetresor

Tagesangebote finden Sie
in unserer Käsevitrine

pro Käse	ca. 100 g	18.50
Gemischte Käseplatte		34.80

dazu gibt es Brot und Früchte-Senf

Regional, saisonal, nachhaltig.

Wir beziehen Fleisch, Milchprodukte, Eier und Gemüse
überwiegend von regionalen Erzeugern und achten auf die
Verwendung nachhaltiger und saisonaler Produkte.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST

Vini Vini

★★★★★ Stelle	100g	200g	500g
Lürlibad <i>weiss</i> Lürlibad Chardonnay, ein Prachtwein aus Chur	9.50	19.00	47.50
Paleo Bainco IGT 2018 <i>weiss</i> Sauvignon blanc & Chardonnay, perfekt harmoniert in einem Glas	10.00	20.00	50.00
San Leonardo 2014 <i>rot</i> Ausgewogener Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot	12.00	24.00	60.00
Masi Costasera 2015 <i>rot</i> In diesen Wein stecken die besten Volpolicella Tauben	10.00	20.00	50.00
Halde Chur 2018 <i>rot</i> 100% Pinot Noir aus Graubünden CH	10.50	21.00	52.50
★★★★ Stelle	100g	200g	500g
Alban Vineyard 2018 <i>weiss</i> 100% Viognier	9.50	19.00	47.50
Rocca di Montigrossi 2018 <i>rot</i> Ein pefeft strukturierter Chianti Classico	8.50	17.00	42.50
Prunotto Pian Romualdo 2017 <i>rot</i> leckere 100 % Barbera im Glas	9.00	18.00	45.00
Brancaia Tre 2016 <i>rot</i> Elegant, komplex, ein Klassiker	8.00	16.00	40.00
60 anni Vintage 2016 <i>rot</i> Primitivo di Manduria, 99 Punkte Luca Maroni, 3 Gläser Gambero Rosso	9.50	19.00	47.50
Rockford- Basket Press 2015 <i>rot</i> Shiraz aus dem Herzsstück des australischen Weinbaus	9.50	19.00	47.50
★★★ Stelle	100g	200g	500g
Metzger Sauvignon blanc 2019 <i>weiss</i> Süffiger Sauvignon blanc aus der Pfalz	7.00	14.00	35.00
Möhr Niggli 2017 <i>rot</i> 100% Pinot Noir, mit der Leidenschaft der Bündner Herrschaft	8.00	16.00	40.00
Salentain Barel Select Malbec 2018 <i>rot</i> Dunkelrote Eleganz aus Argentinien, vollmundig, druckvoll	7.50	15.00	37.50
Joos Spiegelberger 2017 <i>rot</i> Traditioneller Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft	7.50	15.00	37.50
Pink rosé von Lea Metzger <i>rot</i> Unkompliziert, fruchtig, frisch, einfach PINK	7.00	14.00	35.00
<i>Süsswein</i> Stäger 2016	5.50	11.00	