



K K K
A R T
E E E

A close-up photograph of silverware, including a knife and a fork, resting on a textured, woven placemat. The background is softly blurred, showing warm, golden light.



**P
I
Z
Z
A
A
A**

A close-up photograph of a pizza slice, likely a Margherita or similar, showing a thick crust, melted cheese, slices of ham, a slice of pepperoni, and a fresh basil leaf. The pizza is set against a dark background.



PIZZA
@THE LODGE

Margherita / 18.–

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Basilikum
Home made tomato sauce, Mozzarella Fior di latte, fresh basil

Pomodorini & Bufala / 22.–

Hausgemachte Tomatensauce, Buffelmozzarella , Halbgetrocknete Tomaten
Basilikum

Home made tomato sauce, Bufalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes
and fresh basil

Marinara / 19.–

Hausgemachte Tomatensauce, Sardellenfilets aus Cantabrico,
Kapernfruchte, Basilikum

Home made tomato sauce, prime Cantabrico's anchovies, capers and fresh
basil

Crudo e Burrata / 26.–

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Parmaschinken
18 Monate, Burrata, Basilikum

Home made tomato sauce, mozzarella fior di latte, 18 m. old Parma ham,
burrata and fresh basil

Garten / 25.–

Ricottacreme und Schnittlauch, Mozzarella Fior di latte,
grillierte Gemüse, Basilikum Pesto

Chive cream cheese, mozzarella fior di latte, grilled and diced veggies and
home made basil pesto

Surselva / 26.–

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, Steinpilze, Bündner
Fleisch aus Sedruner Metzgerei Curschellas, Nüsslisalat

Home made tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms,
Bündner dried beef, lamb salad

Scharfes Oberland / 26.–

Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di latte, scharfe Salami von Metzgerei Curschellas, Käsewurst von Metzgerei Curschellas, Knoblauchcreme, Basilikum

Home made tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, cheese stuffed sausage, garlic cream and fresh basil

Lukmanier – Milan / 26.–

Mozzarella Fior di latte, Raclettekäse aus Disentis Bergkäserei Sennaria Surselva, Gorgonzola D.o.P. aus der Lombardei, Walnüsse, Honig, Apfelmuss

Mozzarella fior di latte, raclette cheese, gorgonzola cheese, wolnuts, honey and apple sauce

Mountain Lodge Tartar / 30.–

Hausgemachte Tomatensauce, Rinds Tartar, Sardellenfilets aus Cantabrico, Kapernfruchte

Home made tomato sauce, beef tartare, prime Cantabrico's anchovies and capers

Alaska / 26.–

Mozzarella Fior di latte, Guacamole, geräucherter Lachs, Dill
Mozzarella Fior di latte, Guacamole, smoked salmon, Dill

Unsere Pizza ist:



Mit natürliche Hefe



Verdaulich



Hoch



Zum Teilen



Knusprig



Mit lokalen und hochwertigen Zutaten



F F F
O O O
D D D

A photograph of fresh food ingredients is centered on the page. It includes a bunch of vibrant green basil leaves on the left, a clear glass bottle of dark olive oil with a cork stopper in the middle, and a wooden bowl filled with red cherry tomatoes on the right. The background is a rustic stone wall. The word "FOOD" is overlaid on the image in large, white, bold, sans-serif capital letters, arranged in three rows: "F F F", "O O O", and "D D D".

Grüner Salat / 11.–
Green Salad

KleineGrüner Salat / 7.5
Small green Salad

Gemischter Salat / 12.–
Mixed salad

Kleine Gemischter Salat / 8.5
Small mixed salad

Tomatencremsuppe / 9.5
Tomato soup

Minestrone / 10.5
Vegetable soup

Caprese Salat / 16.–
Caprese salad

Prosciutto di Parma und Buffelmozzarella / 22.–
Parma ham and buffalo mozzarella / 22

Kleine Rindstartare garniert und gewürzt mild oder scharf / 19.–
Small, mild or spicy beef tartare / 19

Klassisch Wurst und Käse Plättli / 24.–
Auswahl von italienische Wurst und Alpenkäse

Spaghetti alla chitarra Aglio Olio Peperoncino / 19.–

Thick Spaghetthis served in a spicy garlic and olive oil sauce

**Tagliolini mit Garnelen, Burrata, Rucolapesto und
Limettenzest / 26.–**

Tagliolini served with a tomato, shrimps, burrata and
lime sauce

Lasagne alla Bolognese / 26.–

Traditional homemade Lasagne

**Rindstartare, herzlich gewürzt, mit Butter und
Toastbrot serviert / 30.–**

Beef tartare, well seasoned, served with touasts and butter

Gegrillte Lachsfilet mit Gemüse und Pommes Duchesse / 36.–

Grilled Salmon served with vaggies and Pommes Duchesse

Mountain Lodge Burger / 29.–

Hausgemachte brot, caramelizierte Zwiebel,
100% Rindsfleisch mit Pommes serviert

Schweinerippchen / 32.–

450 gr knusprig gebraten mit Pommes und Gemüse
serviert

16 oz farm raised pork Spare Ribs

Kinder Menu

Chicken Nuggets mit Pommes / 12.–

Chicken nuggets and french fries

Pizza Combo / 12.–

Small Pizza Margherita

Kinder Lasagna / 13.–

Small Lasagna

Penne mit Tomatensauce / 11.–

Pasta with Tomato sauce

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



Dessert

Hausgemachte Tiramisù / 10.5

Homemade Tiramisù

Hausgemachte Bündner Nusstorte / 10.5

Homemade

Crema Catalana / 9.5

Homemade

Warme Schokoladenkuchen mit Vanilla Eis / 10.5

Homemade

Glace

Rueras Coup / 9.5

Haselnusseis, Schokoladeneis, Walnüsse,
Schokoladentopping, Schlagrahm

Affogato / 9.5

Vanillaeis, Mokaeis, Espresso Kaffee, Schlagrahm

Milez Coup / 9.5

Pistazieeis, Vanillaeis, Karamellentopping, Crumble,
Schlagrahm

Planatsch Coup / 9.5

**Stracciatellaeis, Vanillaeis, Mokaeis, Crumble,
Karamelltopping, Schlagrahm**

Cungieri Coup / 9.5

**Stracciatellaeis, Schokoladeneis, Schokoladentopping,
Meringues, Schlagrahm**

Eiskugle / 3.50

Schokolade

Vanilla

Haselnuss

Kaffee

Stracciatella

Pistazie

Zitrone

Erdbeere

Orangen

Topping:

**Schlagrahm, Meringues, Crumble, Schokoladentopping,
Erdbeertopping, Karamelltopping**