



VORSPEISEN

APPETIZERS

Grüner Salat Green Salad	9.5
Gemischter Salat Mixed Salad	10.5
Tomatensuppe Tomato Soup	9.5/12.-
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken French Style Onion Soup	12.5
Caprese Salat Caprese Salad	17.-

Antipasto Mountain Lodge Mountain Lodge Antipasto	38.-
Perfekt zum Teilen oder als Hauptgericht. Rindstatar, Stücke von Parmigiano Reggiano, Focaccina mit Speck und Honig, Parmaschinken und hausgemachte Sciatt ... nur das Beste aus Italien. Perfect to share or enjoy as a main course. Beef tartare, chunks of Parmigiano Reggiano, focaccina with bacon and honey, prosciutto crudo, and homemade sciatt – only the best from Italy.	

PASTA

PASTA

Strozzapreti mit hausgemachte Bolognese Strozzapreti with Home made Bolognese	24/28.-
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino Spaghetti with Garlic, Olive Oil and Hot Peppers	18/22.-
Ravioli gefüllt mit Scampi mit Buttercreme Ravioli filled with Scampi, served with butter sauce	26/34.-

Paccheri alla Gianni Gianni's style Paccheri	29.-
Paccheri aus Bronzeformen von Gragnano, verfeinert mit einer reichhaltigen, seidigen Sauce aus drei Tomatensorten, abgerundet mit nativem Olivenöl extra und Parmigiano Reggiano, serviert mit Burrata Tropfen und frischem Basilikum. Paccheri from Gragnano, bronze-drawn, served with a rich and silky sauce made from three types of tomatoes, finished with extra virgin olive oil and Parmigiano Reggiano and topped with drops of burrata and fresh basil.	



RISOTTO

RISOTTO

Risotto mit Speck, Amaretti und Kürbis Risotto with Bacon bits, Ameretti and Pumpkin	29.-
Gegrilltes Oktopus auf Safranrisotto mit Oliven und Getrocknete Tomaten Saffron Risotto topped with Grilled Octopus, olives and sun dried Tomatoes	42.-
Tages Risotto Risotto of the day	29.-

PIZZA

PIZZA

Kein Wunder, dass unsere Pizza so bekannt ist: aussen knusprig und innen herrlich weich – hoch, aber dank der langen natürlichen Teigführung unglaublich leicht. Perfekt zum Teilen mit Freunden oder Familie. No wonder our pizza is so well known: crispy on the outside and wonderfully soft on the inside – tall, yet incredibly light thanks to a long natural fermentation. Perfect for sharing with friends or family.	
--	--

Margherita Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum Home made Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, fresh Basil	19.-
Pomodorini e Bufala Hausgemachte Tomatensauce, Buffelmozzarella, getrocknete Cherrytomaten, Basilikum	23.-

Home made Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, sun dried Charry Tomatos, fresh Basil

PIZZA

PIZZA

Garten Ricottacreme und Schnittlauch, Mozzarella, grillierte Gemüse, Basilikumpesto Ricotta cream and Chives, grilled Veggies and basil Pesto	25.-
Marinara Hausgemachte Tomatensauce, Cantabrico Sardellen, Kapernfrüchte, Basilikum Home made Tomato Sauce, Cantabrico Anchovies, Capers, fresh Basil	23.-

Scharfes Oberland Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Scharfem Salami und Käsewürst, Knoblauchcreme, Basilikum Home made Tomato Sauce, Mozzarella, local spicy salami and cheese sausage, garlic cream, fresh Basil	26.-
--	------

Surselva Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen, Bündnerfleisch, Nüsslisalat Home made Tomato Sauce, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Local Cured Meat, Lamb Salad	28.-
--	------

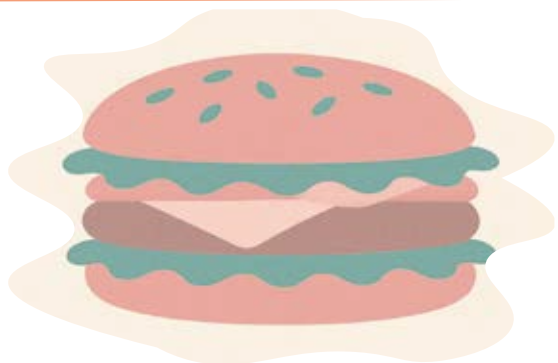
Alaska Hausgemachte Guacamole, Mozzarella, geräucherte Lachs, Dill. Home made guacamole, Mozzarella, smoked Salmon, Dill	29.-
--	------

Mountain Lodge Pizza Tomatensauce, Rindstatar, Kapernfrüchte, gehobelte Parmesankäse, Basilikum. Tomato Sauce, Beef Tartare, Capers,shaved Parmesan Cheese, fresh Basil	32.-
---	------

Crudo e Burrata Tomatensauce, Mozzarella, 18 Monate alter Parmaschinken, Burrata, Basilikum Tomato Sauce, Mozzarella, 18 month old Parma ham, Burrata, fresh Basil	27.-
--	------

Lukmanier-Milan Mozzarella, Raclettekäse, Gorgonzola D.O.P., Walnüsse, Honig, Apfelmus Mozzarella, Raclette Cheese, Blue Cheese, Walnuts, Honey, Apple mousse	27.-
---	------

Sardegna Ricottacreme und Schnittlauch, Mozzarella, Getrocknete Cherrytomaten, gegrillte Oktopus, Pesto Ricotta and Chives, Mozzarella Cheese, sun dried Tomatoes, Octopus, Basil Pesto	30.-
---	------



BURGERS

BURGERS

Mountain Lodge Burger Saftige Rind- und Schweinefleisch-Patties, Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Relish, Salat und Tomate, serviert in einem hausgemachten Brötchen. Juicy beef and pork patties, topped with cheddar cheese, caramelized onions, homemade relish, lettuce, tomato and served in a homemade bun.	29.5
--	------

Gianni's Burger Saftige Rind- und Schweinefleisch-Patties, mit Raclettekäse, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Relish, Jalapeños, Bacon, Salat und Tomate belegt, serviert in einem hausgemachten Brötchen. Juicy beef and pork patties, topped with raclette cheese, caramelized onions, relish, jalapeños, bacon, lettuce, and tomato, served in a homemade bun.	32.-
---	------

Veggie Burger 100% Veganer-Patties, belegt mit Cheddarkäse, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachtem Relish, Salat und Tomate, serviert in einem hausgemachten Brötchen. 100% Vegan-patties, topped with cheddar cheese, caramelized onions,homemade relish, lettuce, and tomato, served in a homemade bun.	29.5
---	------

Alle unsere Burger werden mit Pommes frites oder Salat serviert und können auch auf einem halben Brötchen serviert werden (1 CHF günstiger). All our burgers are served with French fries or Salad and can also be served on half a bun (1 CHF less).	
--	--

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. In case of any allergies or intolerances, please address our staff in order to be informed regarding the ingredients of our dishes.			
Herkunft von Brot Pizza Brot Glutenfrei Brot	Herkunft von Fleisch und Fisch Schwein/Kalb/Poulet Lachs Rinds Oktopus	Rueras, hausgemacht Rueras, hausgemacht Schweiz	Schweiz Norway Schweiz / Uruguay Atlantischer Ozean

FISCH & FLEISCH

FISH & MEAT

Gegrilltes Lachsfilet Gegrilltes Lachsfilet mit Tagliatelle, Gemüse und eine Washabi Mayo serviert Grilled Salmon Filet, served with Tagliatelle, veggies and a Wasahbi Mayo	38.-
--	------



Hummer mit Tagliolini Frische Eier-Tagliolini in einer Sauce aus ausgelöster Hummerschere, verfeinert mit Brandy und Kirschtomaten. Der Hummerschwänze werden separat flambiert und direkt auf den Tagliolini serviert – für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Ab zwei Personen	p.p. 48.-
---	-----------

Lobster with Tagliolini Fresh egg tagliolini in a sauce made from lobster claw meat, deglazed with brandy and cherry tomatoes. The lobster tails are flambéed separately and served on top of the tagliolini – for a truly special touch. Dish for two	
--	--

“Schweinerippchen” In unserem Hausgemachte BBQ Sauce mariniert, im Ofen Gebraten, mit Pommes Frites und Gemüse serviert. Spare Ribs marinated in our signatur BBQ Sauce, braised and served with fries and veggies.	44.-
---	------

Pullet in Chörbli ohne Chörbli Ein halbes Pullet mit hausgemachter sauce, Pommes Frites und Gemüse serviert. Oven roasted half chicken, seved with our signature chicken sauce, served with fries & veggies	34.-
---	------

Rindstartare Dünn geschnittenes Rindfleisch, sorgfältig gewürzt und mit einer pikanten Note verfeinert. Serviert mit geröstetem Brot – ein frischer, geschmackvoller Vorspeisegenuss mit Charakter. Finely minced prime beef, carefully seasoned and enhanced with a hint of spice. Served with toasted bread – a fresh and flavorful starter with a bold yet balanced character.	23/36.-
---	---------

Bündnerfleisch Carpaccio Dünn geschnittenes Bündnerfleisch aus der Region, mit Nüsslisalat und gehobeltem Parmesankäse serviert. Local cured meat thinly sliced and served with lamb salad and shaved parmesan cheese	21/28.-
---	---------

Veganer Eintopf Veganer Eintopf auf Sojafleischbasis, mit Bohnen und Gemüse gekocht. Vegan stew cooked with beans and vegies	29.-
--	------



KINDER MENU

KIDS MENU

Rubli Salat Knackig, süßlich und frisch – unser Rüebliсалat ist genau richtig für kleine Feinschmecker. Crunchy, slightly sweet and fresh – our carrot salad is just right for little food lovers	5.-
---	-----

Lasagne Frische Nudelblätter, mildes Ragù und viel Béchamelsauce – unsere Lasagne für kleine Genießer. Layers of fresh pasta, mild meat sauce, and plenty of béchamel – our kid-friendly lasagna.	14.-
---	------

Penne Mit Tomatensauce, mit Bolognese oder einfach mit Butter. With tomato sauce, with Bolognese, or simply plain.	10.-
--	------

Chicken Nuggets Knusprige Hähnchennuggets – goldbraun gebacken, serviert mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise. Ein Kinderliebling! Crispy chicken nuggets – golden brown, served with French fries and ketchup or mayonnaise. A kids' favourite!	12.-
---	------

Kids Combo Eine kleine Pizza Margherita mit knusprigen Pommes frites – einfach lecker und perfekt für kleine Gäste.	12.-
--	------

A small Margherita pizza with crispy French fries – simple, tasty, and perfect for young guests

COCKTAILS

COCKTAIL

Aperol Spritz Fruchtig, spritzig und leicht bitter – der italienische Klassiker für jeden Anlass. Zutaten: Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis Fruity, sparkling and slightly bitter – the Italian classic for any occasion. Ingredients: Aperol, Prosecco, soda water, orange slice, ice	10.-
---	------

Manhattan Ein klassischer Cocktail, Kräftig, elegant und zeitlos. Zutaten: Whisky, Martini Rosso, Angostura, Orangenzest A classic, strong, elegant and timeless Cocktail. Zutaten: Whisky, Martini Rosso, Angostura, Orange zest	12.-
---	------

Negroni Sbagliato Ein überraschend leichter Twist des klassischen Negroni – prickelnd und aromatisch. Zutaten: Campari, Wermut Rosso, Prosecco, Orangenscheibe, Eis A surprisingly light twist on the classic Negroni – sparkling and aromatic. Ingredients: Campari, sweet vermouth, Prosecco, orange slice, ice	14.-
---	------

Paloma Ein mexikanischer Klassiker – frisch, leicht bitter und perfekt für den Sommer. Zutaten: Tequila, Grapefruitsaft, Limettensaft, Soda, Salzrand, Eis A Mexican classic – fresh, slightly bitter, and perfect for summer. Ingredients: Tequila, grapefruit juice, lime juice, soda water, salt rim, ice	14.-
--	------

Bier Spritz Die herbe Version des Aperol Spritz – mit Bier, Bitter Lemon und Aperol. Zutaten: Aperol, Bitter Lemon, Bier, Eis A bold twist on the Aperol Spritz – made with beer, bitter lemon, and Aperol. Ingredients: Aperol, bitter lemon, beer, ice	10.-
--	------

Hugo Leicht, blumig und herrlich erfrischend – der Südtiroler Sommerklassiker. Zutaten: Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, frische Minze, Limettenscheibe, Eis Light, floral, and wonderfully refreshing – a South Tyrolean summer classic. Ingredients: Elderflower syrup, Prosecco, soda, fresh mint, lime, ice	10.-
---	------

MOCKTAILS

MOCKTAILS

Vergin Spritz Fruchtig, spritzig und leicht bitter – der italienische Klassiker für jeden Anlass. Zutaten: Aperol, Alkoholfree Prosecco, Soda, Orangenscheibe. Fruity, sparkling and slightly bitter – the Italian classic for any occasion. Ingredients: Aperol, alkoholfree Prosecco, soda, orange slice, ice	10.-
---	------

Vergin Hugo Leicht, blumig und herrlich erfrischend – der Südtiroler Sommerklassiker. Zutaten: Holunderblütensirup, Alkoholfree Prosecco, Soda, Minze, Limettenscheibe. Light, floral, and wonderfully refreshing – a South Tyrolean summer classic. Ingredients: Elderflower syrup, alkoholfree Prosecco, soda, mint, lime, ice	10.-
--	------

Schirley Temple Ein süßer Klassiker mit Kirschgeschmack – benannt nach der berühmten Kinderschauspielerin. Zutaten: Ginger Ale, Grenadine, Limettensaft, Kirsch, Eis A sweet, cherry-flavoured classic – named after the famous child actress. Ingredients: Ginger ale, grenadine, lime juice, cherry, ice	8.-
--	-----

BIER & MOST

BEER & CIDERS

San Salvatore I.P.A. 0.3/5lt Das klassischste aller IPAs, gebraut mitten in unseren Bergen. Bravo Ivan! The most classic of all IPAs, brewed right here in our mountains. Well done, Ivan!	7/9.-
---	-------

Mountain Lodge Helles 0.3/5lt Wie der Name schon sagt: nur bei uns. Ein klassisches Lager im Münchner-Hellem-Stil As the name suggests: can get it only here. A classic lager in the Munich Helles style	5/6.-
--	-------

Erdinger/Erdinger Ohne Alkohol 0.5lt Ein Name, der weltweit einen Stil geprägt hat: Weissbier A name that has defined a style around the world: Weissbier.	7.-
--	-----

Alkoholfreies Lager Bier 0.3/ 0.5lt Warum sollte man auf den Geschmack eines guten Bieres verzichten? Why give up the taste of a good beer?	5/7.-
---	-------

Möhl Saft mit oder Ohne Alkohol 0.5lt Wahrscheinlich das schweizerischste aller Getränke. Probably the most Swiss of all drinks	6.5
---	-----

