



Speise – und Getränkekarte

Pizzeria & Restaurant

„Mamma Mia“

*Wir freuen uns,
Sie bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.*



*Wir verwöhnen Sie gerne aus Küche und Keller
und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.*

Ihre Gastgeber

Alexandra Caduff & Ebse Hagmann

mit Team

*Unsere Preise sind in Schweizer Franken und incl. MwSt. und Service
Für Fragen der Allergene, wenn Sie sich bitte direkt an das Personal*

Portion Bruschetta (getostetes Knobli-Tomatenbrot) 6.50

Aus dem Suppentopf

Bouillon nature 5.50

Karotten – Ingwercreme 8.50

Knoblauchcreme mit Rahmhaube 8.50

Italienische Minestrone 8.50

Knackig und frisch

unsere Salate als Vorspeise

Grüner Salat 7.50

Grüner Salat mit Brotcrouton und Zwiebelringen 8.50

Gemischter Salat 9.00

Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln und Zwiebelringen 9.00

Salat „Caprese“, Tomatensalat mit Büffelmozzarella 17.50

Salat „Gamberi“

In Knoblauchbutter gebratene Crevetten auf gemischtem Blattsalat 18.50

Unser Pizzaangebot

Die Grundlage jeder Pizza ist mit Tomatensauce und Mozzarella

<i>Margherita</i>	<i>Tomaten, Mozzarella</i>	<i>13.50</i>
<i>Napoletana</i>	<i>Sardellen, Olive</i>	<i>15.00</i>
<i>Prosciutto-Funghi</i>	<i>Vorderschinken und Champignon</i>	<i>18.00</i>
<i>Prosciutto</i>	<i>Vorderschinken</i>	<i>17.00</i>
<i>Tartufo</i>	<i>Speck, Knoblauch, und Trüffelöl</i>	<i>19.00</i>
<i>Angel</i>	<i>Banane, Ananas, Peperoni, Peperocini</i>	<i>17.00</i>
<i>Arrabiata</i>	<i>Peperoni, scharfe Salami, Peperocini (scharf)</i>	<i>17.50</i>
<i>Mamma Mia</i>	<i>Speck, Knoblauch, Spinat, Spiegelei</i>	<i>21.00</i>
<i>Gamberi</i>	<i>Crevetten, Spinat, Knoblauch, Peperoni</i>	<i>24.00</i>
<i>Hawaii</i>	<i>Vorderschinken, Ananas</i>	<i>18.50</i>
<i>Chef</i>	<i>Vorderschinken, Spinat, Knoblauch, Peperoni, Champignon</i>	<i>21.00</i>
<i>Grischuna</i>	<i>Salsiz, Bündner Bergkäse</i>	<i>21.00</i>
<i>Quattro Stationi</i>	<i>Champignon, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken</i>	<i>21.00</i>
<i>Dolce Vita</i>	<i>Gorgonzola, Birne, Baumnüsse</i>	<i>21.50</i>
<i>Quattro Formaggio</i>	<i>vier verschiedene Käsesorten</i>	<i>22.00</i>

<i>Curryosi</i>	<i>Peperoni, Ananas, Pouletstreifen mit Curry</i>	22.50
<i>Mary Lou</i>	<i>Vorderschinken, Pilze, Peperoni, Salami, Zwiebeln</i>	23.00
<i>Frutti di Mare</i>	<i>Meeresfrüchte</i>	23.00
<i>Tonnato</i>	<i>Thon, Sardellen, Oliven, Kapern,</i>	22.00
<i>Stroganoff</i>	<i>Rindfleischwürfel, Peperoni, Knoblauch, Speck, Champignon</i>	24.00
<i>Bologna</i>	<i>Speck, Knoblauch, Spinat</i>	18.50
<i>Gipfelstürmer</i>	<i>Vorderschinken, Speck, Zwiebeln, Parmesan</i>	21.50
<i>Walliser</i>	<i>Vorderschinken, Tomatenscheiben, Raclettekäse</i>	22.00
<i>Porcini</i>	<i>Steinpilze, Speck, Knoblauch</i>	23.00
<i>Verdura</i>	<i>mit verschiedenen frischen Gemüsen</i>	19.50
<i>Capricciosa</i>	<i>Oliven, Vorderschinken, Kapern, Pilze, Artischocken</i>	21.50
<i>Calzone casa</i>	<i>Vorderschinken, Champignon, Spinat, Grana Padano, Ei</i>	24.50
<i>Buffola</i>	<i>Vorderschinken und Büffelmozzarella</i>	24.00
<i>Für jede weitere Zutat verrechnen wir</i>		2.00
	<i>für Steinpilze</i>	5.50
	<i>für Crevetten</i>	7.50

Heiss geliebt – und kalt gegessen

Orginal „Griechischer Salat“

mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und Oliven 17.50

Salatteller „Fit for Fun“

bunt gemischter Salatteller, mit Hüttenkäse, Nüsse und Trockenfrüchte und 21.50

Salatteller „Alexandra“

grüner Salatteller mit Pouletbruststreifen, Banane, Baumnüsse

an Bananen – Currydressing 22.50

„Feuerwehrteller“

kräftiger Wurst – Käsesalat mit Zwiebeln und Gurken, dazu pommes frites 19.50

Leicht und bekömmlich,

unsere „Fitnesssteller“

mit zwei Schnitzeli vom Schweinsnierstück 23.50

mit gebratener Pouletbrust 22.00

mit Beefburger und Spiegelei 21.50

mit Egli – Fischknusperli und Mayonaise 21.50

Pasta e basta

„Jumboli , grosse Ravioli in Bouillon mit abgeschmelzten Zwiebeln	
dazu reichen wir einen grünen Salat	21.50
Canneloni carne , Teigrollen mit Fleischfüllung an Tomatensauce	
dazu reichen wir einen grünen Salat	21.50
Gnocchi al Sugo in Butter geschwenkt, Tomatensauce, Reibkäse	
dazu reichen wir einen grünen Salat	21.50
„A la casa“ mit Steinpilzen und Knoblauchöl	19.50
„Carbonara“ mit Schinken, Rahm und Käse	17.50
„Napoli“ an Tomatensauce	16.50

Grüsse aus Graubünden „Viva la Grischa“

Gerstotto (die Bündner Variante vom Risotto)	
mit Fleisch, Käse und Spinat	18.50
Bündner Capuns , „Val Lumnezia“ nach Originalrezept,	
an leichter Rahm-Bouillon Sauce	23.00
Hausgemachte Spinatpizzochels	
mit Speck, Käse und Röstzwiebeln	19.50

Aus der Pfanne

<i>„Elefanten-öhrli“, grosses Schweineschnitzel paniert mit geriebenem Weissbrot dazu reichlich pommes frites</i>	<i>22.50</i>
<i>„Beef-Burger“ (Rind) mit Speck und Spiegelei dazu pommes frites und Ketchup</i>	<i>18.50</i>
<i>Pouletbrust „Jasmin“ mit Grana Padano und Weissbrot paniert, serviert mit Kräuterspaghetti und Gemüse</i>	<i>26.50</i>
<i>Schweins Cordon-bleu „Mamma“, gefüllt mit Rauchfleisch, Bergkäse, Spinat dazu servieren wir Pommes frites und frisches Gemüse</i>	<i>29.00</i>

Für unsere Kleinen

<i>Portion Pommes</i>	<i>7.50</i>
<i>Spaghetti Napoli</i>	<i>11.50</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes</i>	<i>13.50</i>

<i>Apero</i>	%	2cl	4cl
	Vol.	sFr.	sFr.
<i>Crodino alkoholfrei</i>			5.00
<i>Cynar</i>	16.5		6.50
<i>Appenzeller</i>	29		6.00
<i>Marini bianco</i>	15		5.50
<i>Campari</i>	23		6.00
<i>Aperol Spritz</i>		Bowle	9.00
<i>Gespritzter Weisswein</i>		Bowle	7.50

Klare Schnäpse

<i>Grappa Amarone</i>	40	6.50	11.00
<i>Grappa Pansanella</i>	37.5	4.50	9.00
<i>Obstbranntwein</i>	40	4.50	8.00
<i>Kirsch</i>	40	4.50	8.00
<i>Williams-Birne</i>	40	4.50	8.00

Spirituosen

<i>Averna – Kräuterlikör</i>	29	5.00	9.50
<i>Amaretto</i>	28	5.00	9.50
<i>Veccia</i>	28	4.50	9.00
<i>Rum</i>	37.5	4.50	7.00
<i>Scotch Whisky</i>	40		12.50
<i>Bündner Röteli</i>	22		5.50

Kalte Getränke

<i>im Offenausschank</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
	<i>sFr.</i>	<i>sFr.</i>	<i>sFr.</i>
<i>Mineral, Rivella rot, Apfelschorle, Coca Cola, Citro, Ice Tea</i>	<i>3.00</i>	<i>4.00</i>	<i>5.20</i>

Fläschli

<i>Cola Zero, Rivella blau, Fanta, Flauder</i>		<i>4.50</i>	
<i>Mineral nature</i>		<i>4.20</i>	<i>5.20</i>
<i>Bitter Lemon, Tonic Water, Orangenjus</i>	<i>4.50</i>		

Bier

<i>Stange Schützengarten</i>		<i>3dl</i>	<i>4.10</i>
<i>Flasche Schützengarten</i>		<i>5dl</i>	<i>5.40</i>
<i>Erdinger Weissbier</i>		<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Erdinger Weissbier alkoholfrei</i>		<i>5dl</i>	<i>5.80</i>
<i>Feldschlösschen alkoholfrei</i>		<i>5dl</i>	<i>5.40</i>
<i>Suura Most naturtrüb, alkoholfrei</i>		<i>5dl</i>	<i>5.40</i>

Warme Getränke

<i>Cafe creme, Espresso</i>	<i>sFr. 4.00</i>
<i>Milchcafe</i>	<i>sFr. 4.20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>sFr. 4.80</i>
<i>Cafe Melange, (mit Rahm)</i>	<i>sFr. 6.00</i>
<i>Cafe Macchiato</i>	<i>sFr. 6.00</i>
<i>Rum-, Orangen-, Apfelpunch</i>	<i>sFr. 4.00</i>
<i>div. Tee`s</i>	<i>sFr. 4.00</i>

mit Alkohol

	<i>%</i>	<i>cl</i>	
<i>Cafe Luz, Fertig</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 5.50</i>
<i>Cafe Coretto</i>			<i>sFr. 5.00</i>
<i>Cafe Baileys</i>	<i>17</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 8.00</i>
<i>Hauscafe „ Mir isch glich“ mit Rahm</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 8.00</i>
<i>Tee mit Rum</i>	<i>37.5</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 6.50</i>
<i>Grog</i>	<i>37.5</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 5.50</i>
<i>Rumpunch mit</i>	<i>37.5</i>	<i>40</i>	<i>sFr. 5.50</i>

Unser Weinangebot

Weisswein

	1dl	2dl	5dl
<i>Fechy</i>	4.20	8.40	21.00
<i>St. Sophorin, Casselas</i>	4.50	9.00	22.50

Rose

<i>Vino Rosato d' Italia</i>	4.50	9.00	22.50
------------------------------	------	------	-------

Rotwein

<i>Maienfelder, Pinot Noir Classic</i>			22.50
<i>Merlot de Vento</i>	3.20	6.40	16.00
<i>Senza Parole</i>			24.00

*Wir empfehlen uns für Anlässe
jeglicher Art, und stehen Ihnen
gerne jederzeit für Fragen
zu Verfügung*



Besten Dank für Ihren Besuch

Unser Credo:

„Kommen Sie als Gast, und gehen Sie als Freund“