

SALAT UND SUPPE

Tomatensuppe	9.50
Tomato soup	
Zwiebelnsuppe mit Käse überbacken	11.50
French onion soup	
Gemischter Salat	10.50
Mixed salad	
Grüner Salat	9.50
Green salad	
Caprese Salat mit Buffelmozzarella	17.-
Caprese Salad with Buffalo Mozzarella	

FRESH INGREDIENTS. DELICIOUS DISHES.

HAUPTGERICHTE

Spaghetti Aglio, Olio und Peperoncino	19.-
Spaghetti aglio, olio and peperoncino	
Hausgemachte Pasta (strozzapreti) mit hausgemachter Bolognese Sauce	26.-
Homemade pasta with homemade Bolognese sauce	
Ravioli gefüllt mit Scampi, serviert mit Buttercreme	34.-
Ravioli stuffed with shrimp, served with butter cream	
Tagliolini mit Garnelen, Burrata, Rucola Pesto und Limettenzest	31.-
Tagliolini with prawns, burrata, rocket pesto and lime zest	
Risotto mit Speck, Amaretti und Kurbis	29.-
Risotto with pumpkin, amaretti and bacon	



HAUPTGERICHTE

Risotto mit Steinpilzen 29.-
Risotto with mushrooms

Gegrilltes Oktopus auf Safranrisotto mit Oliven und getrockneten Tomaten 42.-
Grilled octopus on saffron risotto with olives and sun-dried tomatoes

Gegrilltes Lachsfilet mit Tagliatelle und Gemüse 37.-
Grilled Salmon Fillet with tagliatelle and vegetables

Schweinerippchen knusprig im Ofen gebraten mit Pommes und Gemüse 42.-
Crispy Oven Baked Spare Ribs with fries and vegetables



Poulet in Chörbli ohne Chörbli mit Pommes und hauesgemachte Sauce. 32.-
Oven roasted half chicken, served with fries and our special home made sauce

Mountain Lodge Burger mit Pommes 29.50 ohne Brot 28.-
Mountain Lodge Burger with French Fries Without Bun

Veggie Burger mit Pommes 29.50 ohne Brot 28.-
Veggie Burger with French Fries Without Bun

Rindstartar garniert und herzlich gewürzt 35.- Klein 21.-
Beef Tartare Small

Bündnerfleisch Carpaccio mit Nüsslisalat und Parmesankäse ... 28.- Klein 19.-
Bündnerfleisch carpaccio with lamb salad and parmesan cheese

Veganer Eintopf (auf Sojafleischbasis), serviert mit Gemüse 29.50
Vegan stew (made from soy meat) served with vegetables



Have you tried our pizza yet?

If not, let yourself be surprised! It's perfect for sharing - crispy and soft at the same time, thanks to its long natural fermentation

UNSERE PIZZA

- Margherita 19.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum
 Homemade Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Basil

- Pomodorini e Bufala 23.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Buffelmozzarella, Halb Getrocknete Cherrytomaten, Basilikum
 Homemade Tomato Sauce, Buffalo mozzarella, semi-dried cherry tomatoes, Basil

- Garten 25.-
 Ricottacreme und Schnittlauch, Mozzarella Fior di Latte, grillierte Gemüse, Basilikum Pesto
 Ricotta cream and Chives, Mozzarella Fior di Latte, grilled vegetables, Basil Pesto

- Marinara 21.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Sardellen aus Cantabrico, Kapernfrüchte, Basilikum
 Homemade Tomato Sauce, Cantabrico Sardines, Capers, Basil

- Crudo e burrata27.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken 18 Monate, Burrata,
 Basilikum
 Homemade Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, 18-month Parma Ham, Burrata, Basil

- Scharfes Oberland 26.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami und Käse Wurst von
 Metzgerei Curschellas, Knoblauchcreme, Basilikum
 Homemade Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, spicy Salami and pork and cheese sausage from
 local butcher Curschellas in Sedrun, garlic paste, Basil

UNSERE PIZZA

- Surselva** 28.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Bündner Fleisch aus Sedruner Metzgerei Curschellas, Nüsslisalat
 Homemade Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, Porcini mushrooms, Bündner Fleisch from local butcher Curschellas in Sedrun, Lamb Salad
- Alaska** 29.-
 Hausgemachte Guacamole, Mozzarella Fior di Latte, geräucherter Lachs, Dill
 Homemade Guacamole, Mozzarella Fior di Latte, smoked Salmon, Dill
- Lukmanier – Milan** 26.-
 Mozzarella Fior di Latte, Raclettekäse aus Disentis Bergkäserei Sennaria Surselva, Gorgonzola D.o.P. aus der Lombardei, Walnüsse, Honig, Apfelmus
 Mozzarella Fior di Latte, Raclette cheese from Bergkäserei Surselva in Disentis, Gorgonzola D.o.P. from Lombardy, Walnuts, Honey, Apple mousse
- Mountain Lodge Tartar (Pizza)** 30.-
 Hausgemachte Tomatensauce, Rinds Tartar, Sardellenfilets aus Cantabrico, Kapernfrüchte
 Home made tomato sauce, beef tartare, Cantabrico's anchovies and capers
- Sardegna** 30.-
 Ricottacreme und Schnittlauch, Mozzarella Fior di Latte, Halb Getrocknete Cherrytomaten, Oktopus, Basilikum Pesto
 Ricotta cream and Chives, Mozzarella Fior di Latte, dried cherry tomatoes, Octopus, Basil Pesto
- Bologna** 26.-
 Ricotta Creme und Schnittlauch, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Mandeln, Balsamico-Glasur
 Ricotta cream and Chives, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, almonds, balsamic glaze

Pizza is not just food

Pizza is the perfect opportunity to bring friends together and create unforgettable moments



KINDER MENU

Rübli Salat	5.-
Sliced carrots salad	
Chicken Nuggets mit Pommes	12.-
Chicken Nuggets with French Fries	
Pizza Combo (Pizza Margherita und Pommes).....	12.-
Pizza Combo (Pizza Margherita with French Fries)	
Pasta mit Hausgemachte Tomatensauce.....	12.-
Pasta with homemade tomato sauce	

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.

SPEISEKARTE

www.mt-lodge.com

DESSERT

Warmer Mini-Panettone mit Birnen und Schokolade, mit Vanilla Eis	11.50
Warm mini panettone with pears and chocolate, with ice cream	
Zwetschkuchen, mit Vanilla Eis	9.50
Plum tart, with vanilla ice cream	
Warme Schokoladenkuchen mit Vanilla Eis	10.50
Hot chocolate soufflé with ice cream	
Hausgemachte Tiramisu'	11.50
Homemade Tiramisu'	
Hausgemachte Bündner Nusstorte	10.50
Homemade Pecan pie	
Cheesecake mit Zitrone und Limette	10.50
Lemon and lime cheese cake	
	
Rueras Coup	9.50
Haselnusseis, Schokoladeneis, Walnüsse, Schokoladen Topping, Schlagrahm Hazelnut & Chocolate ice cream, Walnuts, Chocolate topping, Whipped Cream	
Affogato	9.50
Vanilleeis, Mokaeis, Espresso Kaffee, Schlagrahm Vanilla & Mocha ice cream, Espresso coffee, Whipped Cream	
Planatsch Coup	9.50
Stracciatellaeis, Vanilleeis, Mokaeis, Crumble, Karamelltopping, Schlagrahm Stracciatella, Vanilla & Mocha ice cream, Crumble, Caramel Topping, Whipped Cream	
Eiskugel - Ice cream scoop	3.50
Schokolade - Vanille - Haselnuss - Kaffee - Stracciatella - Pistazie- Zitrone - Erdbeere - Orange Chocolate - Vanilla - Hazelnut - Coffee - Stracciatella - Pistachio - Lemon - Strawberry - Orange	
Topping: Schlagrahm, Meringues, Crumble, Schokoladentopping, Erdbeertopping, Karamelltopping. . . . 0.50	
Topping: Whipped Cream, Meringue, Crumble, Chocolate topping, Strawberry Topping, Caramel Topping	

GLACE UND EISKUGEL

Unsere Wein empfehlung zum Dessert

Passito di Pantelleria Rapitalà 13% - 1 dl

8.-