

# PRANZO

VON 12:00 - 14:30

## PANINI GOURMET

### GOURMET SANDWICHES

MIT KLEINEM FEINEN SALAT

Ⓟ Veggie Dream	19
- Grilliertes Gemüse, konfierte & getrocknete Tomaten, Straciatella & Basilikumöl - Grilled vegetables, confit & dried tomatoes, straciatella & basil oil	
La Nordica	19
- Räucherlachs, Frischkäse, Dill & eingelegte Tropea Zwiebeln - Smoked salmon, cream cheese, dill & pickled Tropea onion	
Pic - Nic	19
- Gekochter Schinken Rovagnati D.O.P., Alpkäse der Alp d'Err, Tartarsauce - Ham Rovagnati D.O.P., cheese from the alp d'Err, tartarsauce	
Vitello Tonnato	19
- Kalbsbraten, Thunfischsauce, knackiger Salat & eingelegte Tropea Zwiebeln - Roast veal, tuna sauce, crisp salad & pickled Tropea onions	
La Mortazza	19
- Mortadella JPG, Straciatella aus Apulien D.o.P & Pistazien - Mortadella JPG, Straciatella from Apulia D.o.P & pistachio	

## KALT

COLD

Vitello tonnato	Vitello tonnato	24/28
Ⓟ Wintersalat	Winter salad	12.5
- Fenchel, Zitrusfrüchte & Taggiasca Oliven		- with fennel, citrus fruits & Taggiasca olives
Ⓟ Knackiger grüner Salat	Green salad	9.5
- an einer Kräuter-Vinaigrette		- with herb vinaigrette
Gemischter regionaler Lodge Teller	Mixed regional Lodge plate	29/49
- Bresaola, Südtiroler Speck, Salami, einheimischer Käse & giardiniera		- Bresaola, South Tyrolean speck, salami, local cheese & giardiniera
Ⓟ Regionaler Käseteller	Mixed regional cheese plate	22

# PRANZO

VON 12:00 - 14:30

## WARM

HOT

Ⓟ Kürbissuppe - mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kürbisöl	Pumpkin soup - with roasted pumpkin seeds & Styrian pumpkin oil	12.5
Tiroler Speckknödel Suppe - von Hatecke, Scuol im Unterengadin	Tyrolean bacon dumpling soup - from Hatecke, Scuol in the lower engadine	14.5
Lodge Gerstensuppe	Lodge barley soup	12.5
Quiche - mit kleinem feinen Salat	Quiche - with a small tasty salad	19
Ⓟ Veggie - Quiche - mit kleinem feinen Salat	Vegetarian - Quiche - with a small tasty salad	19

## PASTA

PASTA

Tagliatelle al ragù	Tagliatelle with bolognese sauce	23/28
Paccheri alla 'nduja - Pasta mit pikanter kalabrischer Wurstspezialität	Paccheri con la nduja - Pasta with spicy calabrian sausage speciality	19/23
Ⓟ Paccheri al pomodoro San Marzano	Paccheri - with tomato sauce San Marzano	16
Pasta bambini	Pasta for children	9

# HERKUNFTSBEZEICHNUNG

(DECLARATION OF ORIGIN)

---

**Kalb & Rind:** Schweiz & Italien | **Schwein:** Italien  
Veal & Beef: Switzerland & Italy | Pork: Italy

**Eier & Milchprodukte:** Schweiz (regional) & Italien  
Eggs & dairy products: Switzerland (regional) & Italy

**Fischerzeugnisse:** Sardellen: Mittelmeer  
Thunfisch: Westlicher Pazifik, Lachs: Nordatlantik  
Fisch products: Anchovies: Mediterranean sea  
Tuna: Western Pacific, Salmon: North Atlantic

**Brotprodukte:** Schüttelbrot & glutenfreies Brot: Italien  
Pancakes & Gipfeli: Frankreich  
Alle anderen Brote und Feinbackwaren: Schweiz

Bread: Rye bread & gluten-free bread: Italy  
Pancakes & Croissants: France  
All other breads and pastries: Switzerland

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Please ask our members of staff to assist you with information about ingredients in our dishes that may lead to allergies or cause intolerances

---

Alle Preise in Schweizer Franken, Inklusive MwSt.

All prices in Swiss Francs (CHF) including V.A.T



= Vegetarische Gerichte | Vegetarian dishes