

Hotel Ristorante Lagrev



Hotel Ristorante Lagrev
7516 Maloja-Isola

Telefon +41 (0)81 824 35 91
E-Mail: lagrev.isola@bluewin.ch

Geschäftsführer: Cristina e Anibal Ambrosio

Hotel Ristorante Lagrev

Idyllische und ruhige Lage am Fuße des Piz Margna am Silsersee. Traditionelle Küche, Speisesaal für Privatanlässe. Erreichbar via Kursschiff, per Fahrrad oder zu Fuß. Fahrbewilligung für Gäste.

Posizione idilliaca e tranquilla, ai piedi del Piz Margna sul lago di Sils. Tradizionale cucina, sala da pranzo per eventi privati. Accessibile tramite battello di linea, in bici o a piedi. Permesso di guida per gli ospiti.

Le nostre specialità sono legate alle tradizioni di Isola e dintorni. Sono piatti semplici, di squisita fragranza aromatica. Un buon vino accompagna un buon piatto. La torta di mirtili è un prodotto nato dall'arte e della passione della nostra cucina. La ricetta della torta di castagne, proveniente da Soglio, è senza **glutine**. Le bellezze del maggese sono un dono del Creato. I gerenti Cristina e suo marito Anibal con il loro Team, vi ringraziano della Vostra visita.

Unsere Spezialitäten entstammen den Koch- und Backtraditionen von Isola und Umgebung. Es sind einfache Gerichte mit ausgezeichnetem aromatischem Wohlgeruch. Ein guter Wein begleitet eine gute Speise. Die Heidelbeertorte ist ein Produkt das aus der Kunst und der Leidenschaft unserer Küche entstanden ist. Die Kastanientorte, das Rezept stammt aus Soglio, ist glutenfrei. Die Schönheiten des Maiensässes sind ein Geschenk der Schöpfung. Das Geschäftsführerpaar Cristina und Anibal und ihr Team bedankt sich für Ihren Besuch.

Werte Gäste,
Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Beidienpersonal.

Cari ospiti,
Informazioni sugli ingredienti, allergie o altre indesiderate reazioni, sono su richiesta disponibili dal nostro personale di servizio.

Piatti freddi Kalte Platten

Salsiccia con pane R.Chiesa Vicosoprano Salsiz mit Brot	12.50.-
Salsiccia di cervo con pane Hirsch Salsiz mit Brot	13.50.-
Piatto misto di formaggi Gemischter Käseteller (120g)	16.-
Piatto Lagrev salsiccia e formaggio stagionato Lagrevteller Salsiz und Gereifter Käse	18.-
Affettato misto grigionese Bündner Teller (100g)	25.-
Carne secca della Bregaglia Bergeller Trockenfleisch (100g)	27.-

Insalate Salate

Insalata verde Grüner Salat	10.-
Insalata mista Gemischter Salat	15.-
Insalata caprese Tomaten Mozzarella Salat	15.-
Insalata verde con formaggio di capra (solo in estate) Salat mit Ziegenkäse (nur im Sommer)	18.-
Insalata verde con trota affumicata Grüner Salat mit geräuchertem Forellenfilet	18.-

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.



Minestre Suppen

Agnelotti in brodo Bouillon mit Agnelotti	11.-
Minestra d'orzo grigionese Bündner Gersten-Suppe	11.50.-
Minestra d'orzo-grigionese con Würstel Bündner Gersten-Suppe mit Wienerle	14.50.-
Minestra di zucca e castagne Kürbis und Kastanien Suppe	14.-
Zuppa di Pane Bregagliotta Bergeller Brotsuppe	11.-
Zuppa di Canederli allo speck Speckknödel-Suppe	14.-

Antipasti caldi warme Vorspeisen

Uova al burro Spiegeleier	8.50.-
Uova con pancetta Spiegeleier mit Speck	13.-
Würstel con pane Wienerle mit Brot	8.-
Lucanica bregagliotta con crauti e pane (G.C. Giovanoli, Stampa) Bergeller-Wurst mit Sauerkraut und Brot	16.-



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Pasta Teigwaren

Spaghetti Napoli Spaghetti mit Tomatensauce	16.50.–
Spaghetti aglio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino	17.–
Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	22.–
Ravioli vegetariani con burro e salvia Vegetarische Ravioli mit Butter und Salbei	20.–
Ravioli vegetariani al zafferano Vegetarische Ravioli mit Safran	22.–
Gnocchi di patate fatti in casa con burro e salvia Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei	20.–
Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	21.–
Gnocchi di patate fatti in casa al gorgonzola Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce	23.–
Pizzoccheri veltellinesi fatti in casa Hausgemachte Veltliner Pizzoccheri	25.–
Tagliatelle di castagne fatte in casa ai funghi Hausgemachte Kastanientagliatelle mit Pilzen	30.–
Tagliatelle di castagne fatte in casa con salmi di cervo Hausgemachte Kastanientagliatelle mit Hirschragout	34.–

Polenta

Polenta Naturale Polenta natur	10.–
Polenta con 2 uova al burro Polenta mit 2 Spiegeleier	16.50.–
Polenta con gorgonzola Polenta mit Gorgonzola	18.–
Polenta con formaggio Polenta mit Käse	18.–
Polenta con lucanica bregagliotta(G.C. Giovanoli, Stampa) Polenta mit Bergeller-Wurst (G.C. Giovanoli, Stampa)	23.–
Polenta Isolana (formaggio e 1 uovo al burro) Polenta Isolana (Käse und 1 Spiegelei)	22.–
Polenta con funghi Polenta mit Pilzen	24.–
Polenta con polpettone Polenta mit Hackbraten	25.–
Polenta con capretto bio (D.Bischoff, Casaccia, Soglio) Polenta mit Bio Gitzi (D.Bischoff, Casaccia, Soglio)	30.–
Polenta con salmi di cervo Polenta mit Hirschragout	30.–

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl MwSt.

Altre specialità Weitere Spezialitäten

Trota alla griglia con patate e verdura Grillierte Forelle mit Kartoffeln und Gemüse		34.-
Risotto		
Minimo 2 Persone Ab 2 Personen	per persona pro Person	
Risotto alla Milanese Risotto Mailänder Art		21.-
Risotto ai funghi Risotto mit Pilzen		27.50.-
Risotto con lucanica bregagliotta (G.C. Giovanoli, Stampa) Risotto mit Bergeller-Wurst (G.C. Giovanoli, Stampa)		27.-
Risotto con capretto bio (D.Bischoff, Casaccia, Soglio) Risotto mit Bio Gitzi (D.Bischoff, Casaccia, Soglio)		34.-
Fonduta di Formaggio Käsefondue	230 g	28.-
Fondue Chinoise Su ordinazione / auf Bestellung (Vitello / Manzo / Maiale) (Kalb / Rind / Schwein)		55.-



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Torte fatte in casa Hausgemachte Kuchen

Torta di noci Engadiner Nusstorte	5.50.-
Torta Linzer Linzertorte	5.50.-
Torta di mirtilli Heidelbeeruchen	6.50.-
Torta di castagne Kastanienkuchen	6.50.-
Strudel di mela Apfelstrudel con salsa di vaniglia mit Vanille Sauce	8.50.- 4.-
Tiramisù Lagrev Tiramisu Lagrev	11.00.-

Torte del fornaio Kuchen aus der Bäckerei

Torta di mele Apfelkuchen	6.50.-
Torta della nonna Kuchen nach Großmutter's Art	6.50.-
Panna Schlagrahm	1.50.-



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Bevande Getränke

Caffé crème	4.80.-
Espresso	4.30.-
Doppio espresso	5.80.-
Caffé Melange	6.50.-
Caffé latte	5.50.-
Cappuccino	6.-
Latte Macchiato	6.50.-
Caffé Fertig Kaffee und Obstbrandwein	7.50.-
Caffé Lagrev Kaffee, Pflümli und Schlagrahm	9.-
Caffé Baileys	9.50.-
Ovomaltina Ovomaltine	5.-
Ovomaltina "melange"	6.-
Ovomaltina al rum mit Rum	7.50.-
Ciocolata Schokolade	5.-
Ciocolata "melange"	6.-
Ciocolata al rum mit Rum	7.50.-
Limonata calda heisses Zitronenwasser	4.70.-
Punch d'arancio Orangenpunch	4.70.-
Punch al rum Rumpunch	4.70.-
Skiwasser	4.70.-
Isostar	4.70.-
Skiwasser mit Kirsch	7.-

Fatti in casa Hausgemacht

Sciroppo fiori di sambuco Holunderblütensirup	6.-
Punch alla mela Apfelsaftpunsch Nur im Winter	5.-
Glühwein Nur im Winter	7.-



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl MwSt.

Bevande Getränke

	3dl	5dl	1l
Té nero Schwarztee nature	4.50.-		
Té alla menta Pfefferminztee	4.80.-		
Té di frutta Früchtetee	4.80.-		
Té erbe di montagna Bergkräutertee	4.80.-		
Tè camonilla Kamillentee	4.80.-		
Té al rum	7.50.-		
Jägertee	7.50.-		
Valsler gassata	5.00.-		10.-
Valsler naturale	5.00.-		10.-
Rivella rossa	5.00.-		
Rivella blu	5.00.-		
Coca cola	5.00.-		
Coca zero	5.00.-		
Citro	5.00.-		
Ice tea	4.70.-	6.-	
Apfelsaft	5.00.-		
Shorley	5.00.-		
Fanta	5.00.-		
Schweppes Tonic	5.00.-		
Gazosa	5.00.-		
Succo di mele amaro (4.0%)		7.-	
Succo di mele amaro (senza alkohol)		7.-	

Birre Bier

		7.30.-
Birra Calanda		7.30.-
Birra Calanda Edelbräu	5.00.-	
Birra Clausthaler ohne Alkohol	5.00.-	
Birra Tschlin Bio BIO Bier aus Tschlin	6.50.-	
Birra Palü	6.80.-	
Radler Panasche	5.00.-	

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.



Spumante Schaumweine

	1dl	3.75dl	7.5dl
Franciacorta Brut Cuvée Prestige	11.-		70.-
Champagne Brut St.Moritz Blanc de Blancs			85.-
Champagne Brut Cuvée des Ambassadeurs			85.-
Moët & Chandon Brutt			70.-
Champagne Louis Roederer		48.-	
Prosecco di Valdobbiadene DOCG			
Dry Millesimato Bosco di Frata	7.-		45.-

Vino bianco Weisswein

	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Petite Arvine AOC	8.50.-	27.-		59.-
Zizerser Riesling & Silvaner	6.50.-		29.-	49.-
Pinot grigio	5.-		25.-	
Malanser Chardonnay AOC			37.-	
Pinot grigio Corvara				40.-
Lugana del Garda Superiore DOC	8.-			55.-
Verdejo Rueda	6.-			39.-



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Vino Rosso Rotwein

	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Botonero IGT Valtellina	5.50.-		25.-	35.-
Valtellina Sfursat DOCG	10.-			65.-
Morelino di Scansano DOCG	6.50.-			45.-
Valtellina Superiore Grumello DOCG				45.-
Merlot Baiocco		29.-		
Zizerser Pinot Noir Il Rubin Barrique AOC		31.-		
Zizerser Pinot Noir Selezziun AOC	6.50.-			49.-
Malanser Pinot Noir AOC	7.-		35.-	52.-
Merlot del Ticino Vigna d'Antan DOC				60.-
Brunello di Montalcino DOC				76.-
Ripasso della Valpolicella				50.-
Amarone della Valpolicella DOC				85.-
Rioja Crianza			27.-	
Ribera del Duero				55.-
Dona Maria	6.50.-			45.-
Post Scriptum Chryseia				59.-
Post Scriptum Chryseia Magnum 1.5l				150.-
Rosé				
Grillette	7.-			50.-
Dona Maria	7.-			50.-

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl. MwSt.



Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Peise inkl. MwSt.

Viva la grappa Destillate

	Alc vol %	2cl
PIEMONT		
Grappa di Moscato	44%	7.-
Grappa di Barbera	44%	7.-
Grappa Riserva Invecchiata "Triè"	40%	7.50.-
Grappa Amarone	40%	9.50.-

Superalcolici Spirituosen und Schnaps

	Alc vol %	4cl
Braulio	21%	10.-
Kirsch	41%	10.-
Pflümli	41%	10.-
Williams	41%	10.-
Fernet Branca	42%	10.-
Cognac	40%	10.-
Scotch Whisky	40%	10.-

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl. MwSt.

Aperitivi Aperitif

	Alc vol %	2cl	4cl
Martini bianco	15%		7.-
Campari	23%		7.-
Cynar	16%		7.-
Campari Orange			10.-
Aperol Spritz			12.-
Hugo			12.-
Porto Tonic Bianco Graham's Blend No.5			12.50.-
Porto Tonic Rosso Graham's Blend No. 12			12.50.-
Porto Graham's 10 years			11.-
Lagrev Analcolico / ohne Alkohol o.0% Diversi Succhi di Frutta / Verschiedene Fruchtsäfte			10. -
Spritz Analcolico / ohne Alkohol o.0% Rebels Spritz , Tonic Water			11.50. -
Crodino e Sanbitter (analcolico / ohne Alkohol)			5.50. -

Tutti i prezzi comprendono la IVA / Alle Preise inkl MwSt.

Dichiarazione di carne

Tutti i piatti di carne sono regionali e Svizzeri,
ad eccezione: Salame (Italia)
Selvaggina provenienza Svizzera/Austria
Pesce Svizzera/Italia

Fleischdeklaration

Alle Fleischgerichte sind Regional und aus der Schweiz,
ausgenommen: Salami (Italien)
Wild Fleisch aus der Schweiz/Österreich
Fisch aus der Schweiz/Italien

