

Liebe Gäste

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns in der SONNE und viele unvergessliche Momente in St. Moritz! Das Hotel-Restaurant-Pizzeria SONNE wird in der dritten Generation von den Schwestern Maja Gardiol-Bonetti und Petra Franca Bonetti geführt. Der Betrieb beschäftigt den Küchenchef Silvano Carluccio und 31 MitarbeiterInnen.

Die Grosseltern, Stefano und Maria Bonetti-Miotti erwarben am 1. Oktober 1930 die Liegenschaft Sonne. Damals gehörten Mietstallungen, ein kleines Restaurant und wenige Zimmer dazu. Am 01. Mai 1931 eröffneten sie den Betrieb.

Von 1944 - 1952 war auch eine Fuhrhaltereier angegliedert. Immer wieder wurde etwas um- oder angebaut.

1960 - 1974 wurde das Dancing „La Baita“ betrieben. Dieses war mit seiner 3-Mann Kapelle und der Schilfrohrauskleidung im ganzen Tal bekannt.

1964 verfügte die SONNE über 14 Zimmer mit fliessendem Wasser und 3 Badezimmern, zur damaligen Zeit ein Luxus.

1970 entstand die CASA FRANCO. Auf dem Parkplatz wurde ein amerikanisches Militärflugzeug vom Typ Boeing B 17G, eine so genannte „fliegende Festung“, ausgestellt.

1979 wurde unter der Leitung von Franco und Lisa Bonetti das Restaurant mit 250 Sitzplätzen zur ersten Pizzeria mit Holzofen im Engadin umgebaut und die Terrasse mit 60 Sitzplätzen erstellt. Zusätzliche Zimmer im Haupthaus brachten immer mehr Gäste ins Haus.

1990 wurde die CASA DEL SOLE mit 14 Einzel-, 10 Doppel- und 2 Dreibettzimmern gebaut.

1995 wurde das Haupthaus erneuert. Seither verfügt das Hotel SONNE in drei Häusern über 80 Zimmer mit Dusche oder Badewanne, WC, Fön, Radio-Wecker, Satelliten-TV, Telefon, Wi-Fi, Minibar, Tresor und Balkon. Wir vermieten einen hellen Seminarraum für bis zu 60 Personen und bieten unseren Gästen einen Internetcorner, einen grossen Privat-Parkplatz und eine Tiefgarage an. Einen weiteren grossen Vorteil bietet die Nähe zum See und zur Polowiese mit Leichtathletikanlagen, zur Signal-Schwebebahn, die direkt ins Ski- und Wandergebiet führt und zum Erlebnisbad Ovaverva.

Im Hotel SONNE wurde 2002 die Küche auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Gekocht wird auf einem supermodernen Induktionsherd, so kommt das Essen noch schneller auf den Tisch. Unseren modernen, eleganten Aufenthaltsraum mit einer vielfältigen Sammlung von Mineralien, Fossilien und versteinerten Hölzern in der CASA DEL SOLE haben wir für Sie, liebe Gäste eingerichtet. Für uns vergrösserten wir das Büro und eine professionelle Waschküche und Lagerräume wurden angebaut.
















Im Frühling 2006, zu unserem 75-jährigen Jubiläum, wurde das Restaurant renoviert. Das neue Prunkstück ist der Holz-Pizzaofen. Die Platte wird elektrisch angetrieben und dreht sich. Dadurch bäckt es noch schneller und dies bei gleichbleibender Qualität, da die Temperatur konstant ist und die Pizzas gleichmässig gebacken werden. Das Ambiente bleibt gemütlich und auch am Konzept wurde nichts geändert. Dem Prinzip eines optimalen Preis-Leistungsverhältnisses bleiben wir treu. Das Restaurant erhielt mit neuen Möbeln, Vorhängen, Bodenbelag und Beleuchtung ein neues, freundliches Gesicht. Auch der Hoteleingang und die Rezeption wurden neu gestaltet.

Im Frühling 2015 wurde im Haupthaus ein Lift installiert und die WCs des Restaurants erneuert, um den Gästen mehr Komfort zu bieten. Im Herbst 2017 haben wir den Seminarraum technisch auf den neusten Stand gebracht. Im Frühling 2018 wurde die CASA DEL SOLE komplett neu im Alpen Chic eingerichtet. So geniessen unsere Gäste noch mehr Komfort.

Die vierte Generation wächst nun mit Anna Giulia, Gina Selina, Valentino Franchino, Noah Konstantin, Julia Katharina, Isabella Aurora und Allegra Natalia heran.






Im Sommer 2017 hat Anna Giulia mit der Hotelfachschule in Thun begonnen und es wäre schön, wenn sie als 4. Generation das Hotel Sonne weiterführen würde.

SALATE / INSALATE / SALADS








- * Gemischter Salat    CHF 9.50
Insalata mista
 Mixed Salad
- * Blattsalat    CHF 7.50
Insalata verde
 Leaf Salad
- * Grosser Salatteller mit Melone    CHF 16.50
Insalata mista grande con melone
 Large mixed salad with melon
- * Caprese (Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum)   CHF 14.00
Insalata caprese (pomodoro, mozzarella e basilico fresco)
 Caprese (tomato, mozzarella cheese and fresh basil)
- * "Fitnessteller" Truthahnschnitzel grilliert mit gemischtem Salat und Melone  CHF 24.00
"Piatto Fitness" scaloppina di tacchino alla griglia con insalata mista e melone
 "Fitnessplate" grilled turkey escalope with mixed salad and melon
- * Cervelat-/Käsesalat an Senf-Vinaigrette garniert mit 6 Sorten Salat  CHF 23.50
Insalata di cervelat e formaggio con vinaigrette alla senape guarnita con 6 sorti d'insalate
 Sausage and cheese salad with mustard vinaigrette garnished with 6 varieties of salads
- * Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Sauce, Butter und Toast auf Salatbouquet   CHF 24.00
Salmone marinato in casa con salsa al miele e aneto, burro e toast su bouquet d'insalate
 Home marinated salmon with honey-dill-sauce, butter and toast on salad bouquet

HAUSGEMACHTE SUPPEN /


ZUPPE CASALINGHE / HOME MADE SOUPS

- * Tagessuppe CHF 6.50
Zuppa del giorno
 Soup of the day
- * Bündner Gerstensuppe CHF 9.50
Minestra d'orzo grigionese
 Grisons barley soup
- * Deftige Toskanische Suppe (aus Dinkel, Linsen, Kichererbsen, Bohnen und Gerste)    CHF 9.50
Zuppa toscana (con farro, lenticchie, ceci, fagioli e orzo)
 Hearty Tuscan soup (with spelt, lentils, chickpeas, beans and barley)
- * Tomatencrème mit Rahm und frischem Basilikum   CHF 9.50
Crema al pomodoro con panna e basilico fresco
 Tomato cream with cream and fresh basil

















KALTE SPEISEN / PIATTI FREDDI / COLD DISHES

- | | | |
|---|---|---|
| <p>* Melone mit Rohschinken 
 <i>Melone con prosciutto crudo</i>
 Melon with cured ham</p> | <p>Vorspeise
 Hauptgang</p> | <p>CHF 16.50
 CHF 26.00</p> |
| <p>* Käseteller  
 <i>Piatto di formaggi</i>
 Cheese platter</p> | | <p>CHF 18.50</p> |
| <p>* Bündnerteller mit Bergkäse 
 <i>Affettato misto grigionese con formaggio di montagna</i>
 Local speciality cold cuts with mountain cheese</p> | | <p>CHF 29.00</p> |
| <p>* Bündnerfleisch, Portion 
 <i>Porzione di carne secca dei Grigioni</i>
 Local speciality cold cuts</p> | | <p>CHF 27.50</p> |
| <p>* Bündner Salsiz  
 <i>Salsiccia grigionese</i>
 Grisons dried sausage</p> | | <p>CHF 11.00</p> |
| <p>* Sandwich mit Salami, gekochtem Vorderschinken oder Käse 
 <i>Panino con salame, prosciutto cotto o formaggio</i>
 Sandwich with salami, ham or cheese</p> | | <p>CHF 8.50</p> |
| <p>* Sandwich mit Bündnerfleisch oder Rohschinken
 <i>Panino con carne secca dei Grigioni o prosciutto crudo</i>
 Sandwich with dried Grisons meat or cured ham</p> | | <p>CHF 9.00</p> |










EIERSPEISEN / PIATTI CON UOVA / EGG DISHES

- | | | |
|--|--|------------------|
| <p>* Omelette Maison 
 (mit Käse, Vorderschinken und frischen Champignons)
 <i>Omelette Maison (con formaggio, prosciutto cotto e champignon freschi)</i>
 Omelette Maison (with cheese, ham and fresh champignons)</p> | | <p>CHF 15.50</p> |
| <p>* Spiegeleier mit Vorderschinken und Speck 
 <i>Uova al tegamino con prosciutto cotto e pancetta</i>
 Sunny-side up eggs with ham and bacon</p> | | <p>CHF 15.50</p> |

PASTA / PASTA / PASTA


- * Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salbei oder Tomatensauce  CHF 17.50
Gnocchi di patate casalinghi al burro e salvia oppure con salsa al pomodoro
 Homemade gnocchi with butter and sage or with tomato sauce
- Hausgemachte Safrangnocchi mit Speck, Steinpilzen und Rahmsauce   CHF 20.50
Gnocchi di zafferano casalinghi con pancetta, funghi porcini e salsa alla panna
 Homemade saffron gnocchi with bacon, ceps and cream sauce
- Bündner Capuns an Rahmsauce mit Zwiebelschwitze CHF 20.50
Capuns grigionesi alla panna con cipolle rosolate
 Grisons capuns (dough rolled in a chard leaf) with cream sauce and fried onions
- * Penne all'Arrabbiata    CHF 16.50
Penne all'arrabbiata
 Penne all'arrabbiata
- Maisspaghetti mit Kräutersauce und Baumnüssen    CHF 18.50
Spaghetti di mais con salsa alle erbe e noci
 Cornspaghetti with herb sauce and walnuts
- * Spaghetti mit Tomatensauce oder Aglio, Olio e Peperoncino    CHF 16.50
Spaghetti al pomodoro oppure all'aglio, olio e peperoncino
 Spaghetti with tomato sauce or with garlic, oil and chili
- * Spaghetti Bolognese CHF 18.50
Spaghetti alla bolognese
 Spaghetti with meat sauce
- Spaghetti Carbonara CHF 18.50
Spaghetti alla carbonara
 Spaghetti with sauce Carbonara
- Spaghetti Mare e Monti mit Steinpilz-Krevetten-Tomaten-Rahmsauce   CHF 22.00
Spaghetti mare e monti con salsa ai funghi porcini, gamberetti, pomodoro e panna
 Spaghetti mare e monti with ceps-shrimps-tomatoes cream sauce
- Tagliatelle "Engiadina" mit Bündnerfleisch, Steinpilzen, Rucola und Rahm   CHF 23.50
Tagliatelle "Engiadina" con carne secca dei grigioni, funghi porcini, rucola e panna
 Broad noodles "Engiadina" with grisons meat, ceps, rocket and cream

RISOTTO / RISOTTO / RISOTTO


Risotto mit Steinpilzen <i>Risotto con funghi porcini</i> Risotto with ceps	  	CHF 20.00
Safranrisotto <i>Risotto allo zafferano</i> Saffron risotto	 	CHF 20.00
Risotto mit Thai Curry, Gemüse, Kokos- und Sojamilch <i>Risotto con curry Thaiandese, verdure, latte di cocco e di soja</i> Risotto with Thai curry, vegetables, coconut- and soymilk	   	CHF 18.00

BURGER / BURGER /BURGER


Beefburger

Rindfleisch Hamburger im Sesambun mit Barbecuesauce, Salat, marinierten roten Zwiebeln, Essiggurken und Tomatenscheiben serviert mit Country Cuts <i>Hamburger di manzo nel panino con salsa barbecue, insalata, cipolle rosse marinate, cetrioli sott'aceto e fette di pomodoro servito con patate rustiche</i> Beef burger in sesame bun with barbecue sauce, salad, marinated red onions, gherkin and tomato slices served with country cuts		CHF 23.00
--	--	-----------

Chickenburger

Gebratene Pouletbrust im Sesambun mit Currysauce, Röstzwiebeln, Essiggurken und Tomatenscheiben serviert mit Country Cuts <i>Petto di pollo arrostito nel panino con salsa al curry, cipolle arrostate, cetrioli sott'aceto e fette di pomodoro servito con patate rustiche</i> Roasted chicken breast in sesame bun with curry sauce, roasted onions, gherkin and tomato slices served with country cuts		CHF 22.00
--	--	-----------

Vegi

Gebratener Gemüse Burger mit Currysauce, Salat, Tomatenscheiben und Essiggurken serviert mit Country Cuts <i>Hamburger di verdure nel panino con salsa al curry, insalata, fette di pomodoro e cetrioli sott'aceto servito con patate rustiche</i> Vegetables burger in sesame bun with curry sauce, salad, tomato slices and gherkin served with country cuts		CHF 22.00
mit Gruyère Käse oder Feta  <i>con formaggio gruviera o feta</i> / with gruyère or feta cheese		+ CHF 2.00
mit gebratenem Speck <i>con speck arrostito</i> / with bacon		+ CHF 2.00

FISCH / PESCE / FISH


Riesen Blacktiger Crevetten vom Grill oder mit Kokos-Curry- Sauce  CHF 37.00

Trockenreis und Cherrytomaten

Gamberoni alla griglia oppure con salsa al curry e cocco con riso e pomodorini ciliegia

Giant Blacktiger shrimps grilled or on coconut-curry sauce, rice and cherry tomatoes

FLEISCH / CARNE / MEAT

Tagliata di manzo vom Engadiner / Münstertaler Rind auf Rucolabett mit Parmesanspänen  CHF 40.00




oder Entrecôte vom Engadiner / Münstertaler Rind mit Kräuterbutter 

dazu hausgemachte Gnocchi an Butter und Salbei

Tagliata di manzo proveniente dall'Engadina / Val Monastero su letto di rucola e scaglie di parmigiano oppure entrecôte di manzo proveniente dall'Engadina / Val Monastero con burro alle erbe

accompagnata da gnocchi fatti in casa al burro e salvia

Tagliata di manzo. Sliced beef from local fed cattle from the Engadin / Münster Valley on rocket salad, parmesan shavings or Entrecôte from local fed cattle from the Engadin / Münster Valley with herb butter, homemade gnocchi on butter and sage

Rindsfilet "Diavolo" vom Engadiner / Münstertaler Rind    CHF 43.50

mit Pommes Allumettes und Gemüse

Filetto di manzo "Diavolo" proveniente dall'Engadina / Val Monastero con patate fiammifero e verdure

Filet "Diavolo" from local fed cattle from the Engadin / Münster Valley with thin french fries and vegetables

Rindsrumpsteak mit Kräuterbutter oder mit grüner Pfeffersauce,   CHF 31.00

Pommes frites und Gemüse

Bistecca di manzo con burro alle erbe oppure con salsa al pepe verde, patatine fritte e verdure

Rumpsteak with herb butter or with green pepper sauce, french fries and vegetables

* Zigeunerspiess mit Speck und Pommes frites  CHF 33.00

Spiedino con pancetta e patate fritte

Barbecue with bacon and french fries

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti  CHF 39.50


Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti

Sliced veal „Zurich style“ with rösti

Wiener Schnitzel oder Paillard vom Kalb mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse  CHF 37.50

Scaloppina di vitello alla Viennese oppure paillard di vitello con burro alle erbe, patatine fritte e verdure

Veal "Wiener Schnitzel" or veal paillard with herb butter, french fries and vegetables

Kalbs Cordon Bleu "Engadiner Art" gefüllt mit Fontina,  CHF 39.50
Rucola und Bündnerfleisch, dazu Pommes Allumettes und Gemüse

Cordon Bleu di vitello all'Engadinese (fontina, carne secca dei Grigioni e rucola) con patate fiammifero e verdure

Veal Cordon Bleu "Grisons Style" stuffed with fontina cheese, dried grisons meat and rocket salad with french fries and vegetables

FLEISCH / CARNE / MEAT

- * Heuberger's Spezialbratwurst vom Kalb mit Zwiebelsauce und Rösti CHF 21.50
Salsiccia speciale di vitello con salsa di cipolle accompagnata da rösti
 Veal sausage with onion sauce and rösti
- Schweins Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse CHF 30.50
Cordon Bleu di maiale con patate fritte e verdure
 Pork Cordon Bleu with french fries and vegetables
- Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln CHF 26.00
Scaloppina di maiale alla panna con tagliatelle al burro
 Pork escalope with cream sauce and butter noodles

GEFLÜGEL / POLLO & TACCHINO / POULTRY

- * Truthahnschnitzel grilliert oder paniert mit Pommes frites und Gemüse CHF 23.50
Scaloppina di tacchino alla griglia oppure impanata, con patate fritte e verdure
 Turkey escalope grilled or breaded with french fries and vegetables
- Rotes Thai-Curry vom Poulet mit Trockenreis und Gemüse CHF 32.00
Thai-Curry rosso con pollo, riso e verdure
 Red Thai Curry with chicken, dried rice and vegetables

ZUSCHLAG FÜR BEILAGENÄNDERUNG / SUPPLEMENTO PER VARIAZIONI CONTORNO

SUPPLEMENT FOR CHANGING SIDE DISH

- Rösti / Safranrisotto / Steinpilzrisotto / Gegrilltes Gemüse CHF 3.50
Rösti / Risotto allo zafferano / Risotto ai funghi porcini / Verdure alla griglia
 Rösti / Saffron risotto / Ceps risotto / Grilled vegetables

Fleischdeklaration / Dichiarazione sulla carne / Meat declaration

Rinds-Entrecôte und Filet	Val Müstair und Engadin	Crevetten	China, Vietnam
Rindshuft*	Schweiz, Argentinien*, Uruguay**	Wurstwaren	Schweiz, Italien
Schwein	Schweiz	Wild/Lamm**	Neuseeland**, Österreich
Poulet*	Schweiz, Chile*, Polen**, Argentinien*	Lachs geräuchert	Norwegen
Pouletgeschnetzeltes*	China*, Brasilien*, Chile*, Polen**	Kalb	Schweiz
Truthahn*	Schweiz, Ungarn**, Polen**	Forelle	Italien

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Possono essere stati trattati con un'alimentazione a base di ormoni.*

*They may have been treated with a hormone-based diet.

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

***Possono non essere stati trattati con un'alimentazione a base di ormoni ma di antibiotici.*

**They may not have been treated with a diet based on hormones but with antibiotics.

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Vi informiamo volentieri in caso di allergie sui diversi ingredienti dei nostri menu.

We are happy to give you information about possible allergens in each dish



VEGETARISCH / VEGETARIANO / VEGETARIAN

* Rösti und Spiegeleier mit Käse gratiniert   CHF 21.50
Rösti e uova al tegamino, con formaggio gratinato
 Rösti and sunny-side up eggs gratinated with cheese

Gemüseteller gekocht oder Gemüseteller grilliert    CHF 20.50
Piatto di verdure miste bollite oppure piatto di verdure miste alla griglia
 Plate of cooked vegetables or plate of grilled vegetables

Paniertes Sellerieschnitzel mit Reis und Gemüse    CHF 20.50
Scaloppina di sedano impanata con riso e verdura
 Breaded celery escalope with rice and vegetables

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina: CHF 26.50
Hausmischung oder Moitié-Moitié  
Fonduta di formaggio della latteria di Pontresina: miscela della casa oppure Moitié-Moitié
 Cheese fondue from the cheeserie of Pontresina: Home mixture or Moitié-Moitié

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina Trüffel-Champagner   CHF 30.50
Fonduta di formaggio della latteria di Pontresina con tartufo e champagne
 Cheese fondue from the cheeserie of Pontresina with truffles and champagne

Mittwochs: Gletscher Käsefondueplausch à Discretion CHF 32.50
Tutti i mercoledì fonduta di formaggio del ghiacciaio a discrezione
 Every Wednesday cheese fondue from the glacier (unlimited servings)

Zuschlag / Supplemento / supplement

Raclette Kartoffeln /patate raclette /raclette potatoes CHF 3.00

Mixed Pickles/ Sott'aceti misti/ Mixed Pickles CHF 3.00

Cornichons oder Silberzwiebeln oder Maiskolbchen CHF 2.50

Cetriolini oppure cipolline oppure cornetti di mais


Pickles or onions or corn


* von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr durchgehend

* dalle ore 11.30 fino alle 22.30 con orario continuato

* from 11.30 until 22.30 o'clock


 Glutenfrei
Senza Glutine
 Gluten-free


 Vegetarisch
Vegetariano
 Vegetarian


 Vegan
Vegano
 Vegan


 Spezialität des Hauses
Specialità della casa
 Speciality of the house


 Knoblauch
Aaglio
 Garlic

Happy Monday / *Felice Lunedì* / Happy Monday

Damit die Woche gut beginnt / *Per iniziare bene la settimana* / To start the week well

Ab 17:00 offerieren wir Ihnen ein Glas Prosecco
oder Orangensaft, wenn Sie bei uns essen.

*A partire dalle ore 17.00 se cenate da noi vi offriamo
un bicchiere di Prosecco oppure un succo d'arancia.*

Starting at 17.00 if you have dinner with us we offer you
a glass of Prosecco or an orange juice.



Mittwoch Fondueplausch / *Mercoledì fonduta a volontà* / Wednesday fondue party

Käsefondue à Discretion:

Gletscher Käsefondue aus der Sennerei Pontresina
(auch für eine Person) CHF 32.50

Fonduta di formaggio a volontà:

*Fonduta di formaggio dalla latteria di Pontresina
(anche per solo 1 persona) CHF 32.50*

Cheese fondue party:

Cheese fondue from the Pontresina dairy
(even for only 1 person) CHF 32.50

Zuschlag / Supplemento / supplement CHF 4.00

Trüffel-Champagne Käsefondue / con tartufo e champagne / Cheese fondue with truffles and champagne



Donnerstag: Verwöhn-Angebot / *Giovedì: offerta sfiziosa* / Thursday: pampering offer

Rindsfilet „Diavolo“ (Vom Engadiner / Münstertaler Rind)

mit Pommes allumettes und Gemüse CHF 43.50

Danach offerieren wir Ihnen unser hausgemachtes Tiramisù.

*Filetto di manzo „Diavolo“ proveniente dall'Engadina o dalla
Val Monastero con patate fiammifero e verdure CHF 43.50*

Poi vi offriamo il nostro tiramisù fatto in casa.

Beef filet "Diavolo" from local fed cattle from the Engadin or
Münster Valley with thin french fries and vegetables CHF 43.50

After that we offer you our homemade Tiramisù.



Pizza, Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen, en Gueta!

Pizza, cibo e bevande anche da portare via, buon appetito!

Pizza, food and drinks also to take away, enjoy your meal!

PIZZA / PIZZA / PIZZA

Sonntag Pizza durchgehend von 11.30 bis 22.30 und Mo - Sa 11.30 - 14.00 und 17.00 - 22.30

*Domenica pizza con orario continuato dalle 11.30 alle 22.30
dal Lunedì al Sabato dalle 11.30 - 14.00 e dalle 17.00 - 22.30*

Sunday Pizza from 11.30 am until 10.30 pm throughout
and Monday till Saturday from 11.30 - 14.00 and 17.00 - 22.30

ENGIADINA

Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Speck, Salsiz



CHF 19.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, olive, pancetta, salsiccia grigionese

Tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, olives, bacon, dried sausage

ALP STAZ

Tomatenpulpe, Mozzarella, Alpkäse, Rohschinken, Baumnüsse



CHF 21.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio alpino, prosciutto crudo, noci

Tomato pulp, mozzarella, mountain cheese, cured ham, walnuts

CARPACCIO

Tomatenpulpe, Mozzarella, rohes Rindfleisch, Rucola, Parmesanspäne und Balsamicocrème



CHF 24.00

Polpa di pomodoro, mozzarella, carne cruda, rucola, scaglie di grana e crema al balsamico

Tomato pulp, mozzarella, raw meat, rocket salad, parmesan shavings and balsamic cream

FORNARINA



Olivenöl, Salz, Rosmarin, Oregano

Olio d'oliva, sale, rosmarino, origano

Olive oil, salt, rosemary, oregano

CHF 11.50

MARINARA



Tomatenpulpe, Knoblauch

Polpa di pomodoro, aglio

Tomato pulp, garlic

CHF 12.50

MARGHERITA



Tomatenpulpe, Mozzarella, Oregano

Polpa di pomodoro, mozzarella, origano

Tomato pulp, mozzarella, oregano

CHF 13.50

VERDURE



Tomatenpulpe, Mozzarella, gegrilltes Gemüse

Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia

Tomato pulp, mozzarella, grilled vegetables

CHF 19.50

TRICOLORE



Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesanspäne

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, scaglie di parmigiano

Tomato pulp, mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, parmesan shavings

CHF 18.00

GORGONZOLA







Tomatenpulpe, Mozzarella, Gorgonzola

Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola


Tomato pulp, mozzarella, gorgonzola

CHF 17.00

PIZZA / PIZZA / PIZZA

AMERICANA 	CHF 17.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Pommes frites <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, patate fritte</i> Tomato pulp, mozzarella and French fries	
QUATTRO FORMAGGI 	CHF 18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Edamer, Parmesan, Gorgonzola <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, edamer, parmigiano, gorgonzola</i> Tomato pulp, mozzarella, edamer, parmesan, gorgonzola	
BOSCAIOLA 	CHF 20.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Steinpilze, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ceps, fresh champignons	
RASIGADIC 	CHF 17.00
Mozzarella, Parmesan, Zwiebeln, Oregano <i>Mozzarella, parmigiano, cipolle, origano</i> Mozzarella, parmesan, onions, oregano	
RUSTICA	CHF 17.00
Mozzarella, Speck <i>Mozzarella, pancetta</i> Mozzarella, bacon	
NAPOLI	CHF 14.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, anchovies	
ROMANA	CHF 15.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</i> Tomato pulp, mozzarella, olives, capers, anchovies	
TONNO	CHF 18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i> Tomato pulp, mozzarella, tuna, onions	
SVEZIA	CHF 21.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Meerrettichcrème, geräucherter Lachs <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, capperi, crema di rafano, salmone affumicato</i> Tomato pulp, mozzarella, onions, capers, hors-radish cream cheese, smoked salmon	
WÜRSTEL	CHF 21.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Würstel, Pommes frites <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte</i> Tomato pulp, mozzarella, sausage, French fries	

PIZZA / PIZZA / PIZZA

FRUTTI DI MARE	CHF 20.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Meeresfrüchte <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare</i> Tomato pulp, mozzarella, seafood	
PIZZA PAGURO	CHF 24.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Riesencrevetten, gegrillte Zucchini <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchini grigliati</i> Tomato pulp, mozzarella, King prawns, grilled zucchini	
SCHIACCIATA	CHF 20.50
Nach dem Backen gefaltete, knusprige Pizza mit frischen Tomaten, Mozzarella und Rohschinken <i>Pizza piegata in due, dopo la cottura, con pomodoro fresco, mozzarella e prosciutto crudo</i> Crispy, folded pizza with fresh tomatoes, mozzarella and cured ham	
QUATTRO STAGIONI	CHF 18.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, peperoni, carciofi, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, peppers, artichoke, fresh champignons	
CAPRICCIOSA	CHF 17.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, artichoke	
DEL PIZZAIOLO	CHF 19.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Vorderschinken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolle, uovo, prosciutto cotto, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, onions, egg, ham, fresh champignons	
SALAME	CHF 15.50
Tomatenpulpe, Mozzarella, Salami <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, salame</i> Tomato pulp, mozzarella, salami	
INFERNO 	CHF 17.00
Tomatenpulpe, Mozzarella, scharfe Salami, scharfes Olivenöl <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, olio d'oliva piccante</i> Tomato pulp, mozzarella, spicy salami, spicy olive oil	
CALZONE "SONNE"	CHF 18.00
Pizzatasche mit Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, prosciutto cotto</i> Folded-over pizza with tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, ham	
CALZONE "SONNE FARCITO"	CHF 21.00
Pizzatasche mit Tomatenpulpe, Mozzarella, frische Champignons, Vorderschinken, Artischocken und Ei <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, champignon freschi, prosciutto cotto, carciofi e uovo</i> Folded-over pizza with tomato pulp, mozzarella, fresh champignons, ham, artichoke and egg	

PIZZA / PIZZA / PIZZA

PROSCIUTTO Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> Tomato pulp, mozzarella, ham	CHF 15.50
PROSCIUTTO FUNGHI Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon freschi</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, fresh champignons	CHF 17.00
TROPICAL Tomatenpulpe, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, curry</i> Tomato pulp, mozzarella, ham, pineapple, curry	CHF 18.00
PROSCIUTTO CRUDO Tomatenpulpe, Mozzarella, Rohschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i> Tomato pulp, mozzarella, cured ham	CHF 19.00
PIZZA BUFALA Tomatenpulpe, Büffelmozzarella und Parmaschinken <i>Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma</i> Tomato pulp, buffalo mozzarella and Parma cured ham	CHF 23.50
VALTELLINA Tomatenpulpe, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rucola, Parmesanspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di parmigiano</i> Tomato pulp, mozzarella, bresaola, ceps, rocket salad, parmesan shavings	CHF 22.50
FIorentina Tomatenpulpe, Mozzarella, Spinat, Ei, Rohschinken, Parmesanspäne <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, spinaci, uovo, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano</i> Tomato pulp, mozzarella, spinach, egg, cured ham, sliced parmesan	CHF 23.50
OCCHIO DI BUE Tomatenpulpe, Mozzarella, Speck, Ei <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo</i> Tomato pulp, mozzarella, bacon, egg	CHF 18.00
AIDA Tomatenpulpe, Mozzarella, Tiroler Speck, Zwiebeln und geschmorter roter Radicchio <i>Polpa di pomodoro, mozzarella, speck Tirolese, cipolla, radicchio rosso brasato</i> Tomato pulp, mozzarella, Tyrolean bacon, onion, braised red radicchio	CHF 23.00

Gerne bereiten wir Ihre Pizza mit veganem Pizzaschmelz zu (100% rein pflanzlich)
A richiesta prepariamo la Vostra pizza con fondente vegano (100% vegetale)
We are happy to prepare your pizza with vegan pizza melting (100% vegetable)



Pizza nach Ihrem Wunsch (mit Zuschlag). Guten Appetit!
Variazioni su richiesta (con supplemento). Buon Appetito!
Pizza as desired (with surcharged). Enjoy your meal!

Mineralien – Fossilien – versteinerte Hölzer

In der Casa Del Sole stellen wir eine internationale Mineraliensammlung aus, wobei eine spezielle Vitrine die einheimischen Mineralien vorstellt. Bis anhin waren die Schmucksteine des Engadins sowie des Bergells nur wenigen Kennern ein Begriff. In der Sammlung werden alle schönen hier vorkommenden Mineralien vorgestellt. Ein separater Raum ist den Fossilien und versteinerten Hölzern vorbehalten.

Eine ausführliche Dokumentation informiert den Besucher über die Art und den Fundort der Mineralien. Anhand von Landkarten können Sie sich auch über die Lage der Fundstellen und deren Aufstiegsrouten der ausgestellten einheimischen Exponate orientieren.

Auf Wunsch vieler Gäste nach einem einmaligen und besonderen Mitbringsel zeigen und verkaufen wir eine vielfältige Auswahl der gesuchtesten einheimischen Mineralien in Form von Kristallen und Schmucksteine in geschliffenem Zustand. Eigens kreierte Halsketten, Ohrringe und Broschen aus einheimischen Mineralien und Gesteinen erinnern auch zuhause an unvergessliche Momente im Engadin.

Unsere Ausstellung ist auch für externe Besucher ganzjährig täglich von 8.00 bis 12.00 und von 14.00 bis 18.00 geöffnet.



Museo mineralogico

Minerali, fossili e legni fossilizzati.

*Presso la Casa del Sole***, disponiamo di un'esposizione internazionale di minerali. Una parte di essa è interamente dedicata ai minerali dell'Engadina. In un locale adiacente vi si trovano i fossili e le pietre.*

Obbiettivo principale di questa raccolta è ampliare la conoscenza dei minerali e dei fossili engadinesi e della zona della Bregaglia, piccole pietre gioiello di cui solo pochi appassionati sono a conoscenza.

Una documentazione dettagliata ed una biblioteca ben attrezzata, possono chiarire al visitatore sulla provenienza ed il luogo di ritrovamento del fossile, minerale o pietra.

Vi è inoltre la possibilità di acquistare direttamente collane, orecchini o minerali fabbricati artigianalmente con minerali engadinesi.

La mostra rimane aperta anche per visitatori esterni tutti i giorni e durante tutto l'anno, dalle ore 8.00 fino alle 12.00 e dalle ore 14.00 fino alle ore 18.00