

WIR BITTEN ZU TISCH UND DABEI GILT:

Wir teilen freundschaftlich, denn teilen macht einfach mehr Spass!
Das Essen kommt bei uns deshalb mitten auf den Tisch.
Jeder greift zu und nimmt, worauf er gerade Lust hat.

AN EINEM FREUNDSCHAFTLICH GETEILTEN TISCH GELTEN NATÜRLICH REGELN:

1

**Der Tisch hat ordentlich auszusehen!
Das Geschirr wird nach dem Essen sorgsam
zusammengestellt. Wer sich weigert, muss in der Küche zum
Abwaschen antreten.**

2

**Keine Streitgespräche!
Im Notfall sind die Streithähne auf die Tanzfläche zu verschieben.**

3

**Wir wollen uns stetig verbessern.
Sagt uns was euch am Herzen liegt.**

4

**Es wird auf andere Gäste Rücksicht genommen!
Das Werfen von Gegenständen ist verboten, ausgenommen
sind verliebte Blicke.**

EHRlich UND DIREKT WIE DER HUNGER PUR WIE DER BERG

Damit der Hunger auch reinen Gewissens und auf gesunde Art gestillt werden kann, benutzen wir Nahrungsmittel lokaler und regionaler Herkunft.

Mit hochwertigen Produkten aus artgerechter Haltung und kontrolliertem Anbau versuchen wir unseren Teil zu einer ökologisch korrekten Ernährung beizutragen.

Wir schützen die Natur mit saisonalen und lokalen Produkten und sorgen dafür, dass unsere Gäste nur die beste Qualität auf den Teller bekommen.

Unsere Rindfleischgerichte stammen alle von Rindern der Black Angus Rasse vom Bio Zertifizierten Hof Nisals, der naheliegenden Surselva.

Zur Aufzucht wurden keine Hormone oder sonstige Präparate verwendet. Dadurch erhielt das Fleisch einen feinen würzigen Geschmack und ist sehr zart.

Wir können stolz sagen, dass mindestens 80% unserer Produkte „Purity“ sind. Somit entsprechen sie unseren LAAX ALWAYS TASTY Standards von lokal & regional.

PURITY - LOKAL REGIONAL

Lokal = Graubünden

Regional = Schweiz

Fleisch aus der Schweiz

Wir kennen den Lieferanten

Zertifizierter Fisch

Fairtrade Cafe

keine Flugware



laax.com/always tasty

Laktosefrei / lactose free:  Glutenfrei / gluten free: 

Vegan:  Vegetarisch / vegetarian: 

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

SPEISEKARTE

Die Casa Veglia, ein Ort für gesellige Abende und Gemütlichkeit zum Teilen.

Für den kleinen Hunger

- Laaxs** 18.00
Bündner Lachs Tatar / Sauerrahm / Dill / Toast
Grison salmon tartar served with sourcream / dill / toast
- Ziegenkäse**  13.00
Ziegenkäse / Birne / Honig
Goat cheese / pear / honey
- Apfel - Randentatar**    14.00
Apfel / Rande / Meerrettich / Bonaduzer Feldgemüse
Beetroot tartar with apple, served with horseradish / „Bonaduzer“ veggies
- Salatschüssel**  13.00
Nüsslisalat / Ei / Brotwürfel / Hausdressing
Lamb's lettuce with egg / croutons / house dressing
- Tagessuppe**  9.00
Sei kein Suppenkasper, lass Dich heute überraschen
ask our staff for our daily soup
- Bündnerbrett**  24.00
Flimser Mostbröckli / Salametti / Bergkäse /
Bonaduzer Feldgemüse
Dried meat / dried sausage / mountain cheese / „Bonaduzer“ veggies

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Für den grossen Hunger

Cordon Bleu 250g 36.00

Schweinsschnitzel / Saftschinken / Appenzellerkäse
Breaded pork escalopes filled with ham and „Appenzeller“ cheese

Capuns 29.50

Spätzliteig / Landjäger / Mangold
„Speatzle“ dough / dried meat / chard

Pouletflüggeli   25.00

Schweizer Guggeli / Casa Veglia Marinade
Marinated Swiss chicken wings Casa Veglia Style

Hacktätschli 3 Stk.  18.00

Rindshack / Kalbsbrät / Kräuter
Meat balls of beef and veal / herbs

Zürichgeschnetzeltes 36.00

Kalbsgeschnetzeltes / Pilz / Rahmsauce
Zürich-style veal stew / mushrooms / cream sauce

Tagesgericht Fleisch

Wir empfehlen heute...
Our recommendation for today...


Vegetarisch

Tessinerravioli  26.00

Steinpilz / Ricotta / Butter
Boletus / ricotta / butter

Rösti    21.00

Kartoffelrösti / Ofengemüse
Roasted potatoes „Rösti“ / oven steamed veggies

Puschlaver Capunet  23.00











Spinatnocken / Bergkäse / Salbeibutter
Spinach dumplings / mountain cheese / sage butter

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.



SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Beilagen

- Rösti**   
Roasted potatoes 6.00
- Pommes Frites**   
French fries 6.00
- Ofengemüse**   
Oven veggies 6.00
- Puschlaver Capunet** 
Spinach dumplings 6.00

Kids

- Poulet Nuggets 6 Stk.** 10.00
Chicken nuggets
- Hacktäschli 1 Stk.** 6.00
Meat balls of beef and veal/herbs
- Tessinerravioli**  15.00
Boletus / ricotta / butter
- Pommes Frites**  6.00
French fries

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Fondue

Für unsere Käsefonduemischung verwenden wir Bergkäse von unserer Alp Nagens. Während des ganzen Sommers weiden die Kühe auf den Bergwiesen der Alp. Durch das saftige Gras und die verschiedenen Bergkräuter wird die Milch und somit der Käse besonders aromatisch und rezent. Wusstest du, dass für einen Laib Bergkäse (ca. 4.5kg) 50 Liter Alpenmilch benötigt werden?

Huufondue



Bergkäse / Appenzeller / Weisswein / Stärke / Brot
Mountain cheese / Appenzeller cheese / white wine / bread

29.00

Buurefondue

Huufondue mit Speck und Zwiebeln / Brot
Huufondue with bacon and onions / bread

31.00

Tomatenfondue



Huufondue mit getrockneten Tomaten / Brot
Huufondue with tomatoes / bread

31.00

Spezialfondue

wechselnd, frag unsere Mitarbeiter danach
changing, ask our employees

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

SPEISEKARTE

SPEISEKARTE

Dessert

Casa Crèmeschnitte 	8.00
Blätterteig / Vanillecrème <i>Vanilla cream cake with puff pastry</i>	
Schoggifondue  	12.00
Dunkle Schokolade / Früchte / Marshmallows <i>Dark chocolate/fruits/marshmallows</i>	
Tobleronemousse 	9.00
Toblerone / Rahm <i>Toblerone chocolate / whipped cream</i>	
Flimser Glace  	4.00
Vanille / Schokolade / Erdbeere <i>Vanilla / chocolate / strawberry</i>	

Poulet / chicken: CH

Kalb / veal: CH

Schwein / pork: CH

Fisch / fish: CH

Rindfleisch / beef: CH/Natura-Beef

Vegetarisch / vegetarian: 

Vegan: 

Glutenfrei / gluten free: 

Laktosefrei / lactose free: 

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhältst Du auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

SPEISEKARTE

GETRÄNKE KARTE

Softgetränk zum Teilen

Piazza Ice Tea	5dl / 1l	7.50/12.00
Süss Most / Apfelshorley	5dl / 1l	7.50/12.00
Wasser mit und ohne	5dl / 1l	6.00/9.50

Softgetränk in der Flasche

Rivella rot	33cl	5.00
Elmer Citro	33cl	5.00
Coca Cola	33cl	5.00
Coca Cola Zero	33cl	5.00
Gazosa Mandarino	35cl	6.00

Bier in der Flasche

Calanda Glatsch	40 cl	7.50
Calanda Edelbräu	33 cl	6.00
Calanda Radler / Senza	33 cl	6.00
Calanda Lager	58 cl	8.00
Ittinger Amber	33 cl	6.50
Eichhof Finsterer Hubertus	33 cl	6.50
Sure Most mit / ohne	50 cl	7.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso	4.90
Doppio Espresso	6.50
Cappuccino	5.50
Tee Raselli	5.50
Minze, Schwarztee, Familientee, Abendtee	

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

GETRÄNKE

GETRÄNKE KARTE

Warmes mit Schuss

Kaffee Luz	7.80
Kaffee Baileys	8.80
Schümli Pflümli	8.80

Casa Spezialitäten

Casa Spritz (Rosmarinspritz)	12.00
Wilhelm Tell Mojito <i>Wodka, Apfel, Limetten, Shorley</i>	15.00
Ginger Hay <i>Heuschnaps, Ginger Ale, Limetten</i>	15.00
Laax Mule <i>Swiss Wodka, Ginger Beer, Gurke, Pfefferminze</i>	15.00
Aperol Spritz <i>Aperol, Schaumwein, Soda</i>	12.00
Hugo <i>Holundersirup, Schaumwein, Soda, Pfefferminze</i>	12.00

Drinks

Turicum Gin mit Tonic	41.5%	18.00
Sir Dry Gin mit Tonic	42%	18.00
Tanqueray London Dry Gin mit Tonic	43.1%	15.00
Johnny Walker Red Label mit Cola	40%	15.00
Zar Vodka Red Bull	42%	18.00
Smirnoff Wodka mit Red Bull	37.5%	15.00
Senor Rum mit Cola	42%	18.00
Pampero Rum mit Cola	40%	15.00

Frag unsere Mitarbeiter! Wir haben noch Verstecktes zum Entdecken.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

GETRÄNKE

GETRÄNKE KARTE

Shots 2cl

Flämmli	38%	7.00
Röteli	22%	5.00
Bünderkirsch	37.5%	5.00
Bündnermeister	35%	5.00
Appenzeller	29%	5.00

Schnäpse 2cl

Candinas Kirsch	40%	7.00
Candinas Zwetschgen	40%	7.00
Candinas gedörte Birne	40%	7.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

GETRÄNKE

WEIN KARTE

Nimm dir Zeit bei deiner Wahl. Stosse mit deinen Tischnachbarn an. Trinke mit Genuss. Genehmige dir heute ein zweites Glas. Vor allem aber lass dir immer reinen Wein einschenken!

Zum Wohl! / Viva la Grischa!

Im Glas

Wer's sprudelnd mag

Strada Extra Dry Vin Mousseux 2020 1dl 9.00

Pinot Noir

Ein frischer Schaumwein mit Noten von Stein- und Zitrusfrüchte

Schaffhausen / Strada

Wer helle Farben liebt

Liaison blanc, AOC / 2020 1dl 7.00

Chasselas

Ein trockener duftiger Wein mit sehr angenehmer

Fruchtigkeit

Waadt / Nauer Weine

Bündner Cuvée Blanc, AOC / 2020 1dl 8.50

Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Aromatischer und fruchtiger Wein mit frischer Säure,

schön trocken, leicht und schlank

Graubünden / von Salis

Wer die Farbe Rot mag

Vin da Casa 2019 1dl 8.00

Pinot Noir

Eleganter Wein auserwählt aus verschiedenen

Holzfässern von unseren Betriebsleitern

Graubünden / Cottinelli

Sottoroccia, DOC / 2017 / 2018 1dl 9.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Charmanter kräftiger Wein mit leichter Zwetschgennote

Tessin / Tenuta San Giorgio

Über die Weine der Woche gibt der Service gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

WEINE

WEIN KARTE

In der Flasche

Wer's sprudelnd will

Strada Extra Dry Vin Mousseux 2020 59.00

Pinot Noir

Ein frischer Schaumwein mit Noten Steinfrüchten / Zitrus
Schaffhausen / Strada

Wer helle Farben mag

Graubünden

Fläscher Meta AOC / 2020 67.00

Chardonnay, Viognier

Tolle Vereinigung von den zwei Traubensorten zu einem
faszinierenden Gesamtbild
von Salis

Fläscher Chardonnay AOC / 2021 62.00

Chardonnay

Harmonisch und kraftvoll aber mit einer komplexen Aro-
matik von Zitronen und Aprikosen welche mit Vanillenote
unterlegt wird
Weingut Davaz

Bündner Cuvée Blanc AOC / 2020 56.00

Pinot Noir, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Aromatischer und fruchtiger Wein mit frischer Säure,
schön trocken, leicht und schlank
von Salis

Bünder Federweiss AOC / 2020 53.00

Pinot Noir

Ein beerenfruchtiger leichter Wein, der einfach Spass
macht
von Salis

Schaffhausen

ZWAA weiss AOC / 2018 / 2020 72.00

Pinot Blanc, Chardonnay

Delikater, fruchtiger und lang anhaltender Wein
Bad Osterfingen

Gewürztraminer AOC / 2020 53.00

Gewürztraminer

Typisch aromatische Noten von Litschi und Rosen mit
einer leichten Restsüsse
Weingut Lindenhof

Sauvignon Blanc AOC / 2020 51.00

Sauvignon Blanc

FrISChe und lebendige Aromen nach Zitrusfrüchte,
Stachelbeere und Holunder mit angenehmer Säure
Weingut Lindenhof

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

WEINE

WEIN KARTE

Zürich

Weisser Ritter, AOC / 2019

49.00

Riesling-Silvaner, Pinot Noir, Muscat, Pinot Blanc
Fruchtiger Wein mit langem Abgang
Ritter von Landenberg

Wallis

Petite Arvine Aphrodine AOC / 2020

57.00

Petite Arvine
Exotisches Bouquet und einen vollmundigen erfrischen-
den Abgang
Albert Mathier

Waadt

Dézaley les Mousquetaires AOC / 2019

55.00

Chasselas
Ein Wein mit angenehmer Säure und einem Duftspektrum
von Blumen und Kräutern
Janri Contesse

Liaison Blanc AOP / 2020

46.00

Chasselas
Ein trockener duftiger Wein mit sehr angenehmer
Fruchtigkeit
Nauer Weine

Tessin

Granito bianco, DOC / 2020

65.00

Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Bianco
Sehr fruchtiger Wein aus dem Barrique mit guter
Komplexität
Agriloro

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

WEINE

WEIN KARTE

Wer die Farbe Rot mag

Graubünden

Maienfelder Cuvée Rouge AOC / 2018 **74.00**

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Eine tiefe dichte Farbe mit milden Gerbstoffen und würziger Aromatik
Lampert's Weingut Heidelberg

Fläscher Pinot Noir Grand AOC / 2019 **63.00**

Pinot Noir
Ein wunderbarer Wein mit einem eleganten, anhaltenden Finale
Weingut Davaz

Vin da Casa Veglia / 2019 1.5l **105.00**

Pinot Noir
Eleganter Wein auserwählt aus verschiedenen Holzfässern von unseren Betriebsleitern
Cotinelli

Schaffhausen

Blauburgunder ZWAA, AOC / 2014 / 2018 **78.00**

Pinot Noir
Kraftvoller fruchtiger Wein mit langanhaltender Holznote
Bad Osterfingen

Pinot Noit Chölle AOC / 2018 0.75l **56.00**

Pinot Noir 1.5l **118.00**
Eine feine beerige Note begleitet von angenehmem Schmelz und reifem Tannin
Weingut Lindenhof

Zürich

Ursus rot Assemblage / 2018 **57.00**

Pinot Noir, Syrah, Carbernet Cubin
Kräftiges Cuvée, welches an Dörrfrüchte erinnert mit einem Hauch von Pfeffer
Zweifel 1898

Wallis

Syrah AOC / 2019 **63.00**

Syrah
Der Syrah besticht durch eine Aromatik von Kirsche, Brombeeren und schwarzem Pfeffer
Cave de Bernunes

Humage Rouge AOC / 2020 **58.00**

Humage Rouge
Kräftige Beerennote und ein leichter Pfefferton
Add Cornalin Wein von Mathier

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

WEINE

WEIN KARTE

Tessin

Quatromani DOC / 2018 98.00

Merlot

Intensiv und fruchtiger Wein, welcher sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen daherkommt

Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi und Claudio Tambornini

Sassi Grossi DOC / 2018 0.75l 84.00

Merlot

1.5l

173.00

Eleganter Wein mit gut eingebundenen Tanninen und Noten von schwarzen Beeren und Röstaromen

Gialdi

Sottorocchia DOC / 2017 / 2018 0.75l 59.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

1.5l

124.00

Charmanter kräftiger Wein mit leichter Zwetschgennote

Tenuta San Giorgio

Oro Rosso DOC / 2016 63.00

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,

Gamarat, Syrah, Pinot Noir

Ein faszinierendes beeriges Cuvée mit feinen

Würzaromen

Agriloro

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7% MwSt.

WEINE