

*Herzlich Willkommen im Restaurant
Al Capone*



Wo Genuss an erster Stelle steht

*Gerne begrüßen wir Sie,
für Ihre Privaten oder Geschäftlichen Anlässe.*

*Unser Küchenchef „Vlad“ steht Ihnen gerne für eine
Menüberatung oder bei jeder Art von speziellen Ideen oder
Wünschen zur Verfügung.*

*Auch in unserem schönem Fondue Chalet
Begrüssen wir Sie herzlich (Winter)*

*Für eine fachgerechte Beratung bei der Weinauswahl haben
wir natürlich auch immer ein offenes Ohr für Sie, und stehen
Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.*

Ihr Al Capone Team!!!

Tel: 081 416 82 82 Email: pizzeria@alcapone-klosters.ch

Antipasti / Vorspeisen / Starter

Crema di Pomodoro e Basilico

*Tomaten Cremesuppe mit frischem Basilikumschaum
creamy tomato soup with fresh basil foam*

13.-

Zuppa di curry-cocco con foglie di lime e gamberetti

*Curry-Kokos Suppe mit Limettenblätter und Garnelen
Curry-coconut soup with lime leaves and shrimp*

14.-

Insalata verde , grüner Salat green, lettuce salad

9.50

Insalata mista, gemischter Salat, mixed salad

12.-

Insalata di valeriana con uova e pancetta

*Nüsslisalat mit Ei und Speck,
lamb's lettuce with egg and bacon*

18.-

Insalata Caprese di Bufala

*Tomatensalat mit Büffelmozzarella,
Balsamico, Olivenöl und frischem Basilikum
sliced tomato with buffalo mozzarella,
balsamic vinegar, olive oil and fresh basil*

21.-

Wird mit Hausdressing serviert

served with delicious homemade dressing

Bruschetta con Pomodoro, aglio, basilica fresco e parmigiano

*Bruschetta 3 Stk mit Tomaten, Knoblauch,
frischem Basilikum und Parmesan*

Bruschetta with tomatoes, garlic, fresh basil and parmesan *13.-*

Tartara di manzo servita con toast, burro e bouquet d'insalate
Rinds Tatar garniert mit Salatbouquet serviert mit Toast und Butter
beef tartar served with toast and butter garnished with salad
Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-

Carpaccio di manzo con Rucola e Parmigiano
Rindscarpaccio vom frischen Filet geklopft, mit Rucola und
Parmesanhobel garniert
beef carpaccio tenderized from fresh fillet garnished with Rocket
and pieces of parmesan
Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-

False Lumache
„Falsche Schnecken“ Rindsfiletwürfel mit Gratinbutter
überbacken und mit frischem Brot serviert
„false escargot“ beef tenderlion cubes gratinated with
herb-butter and served with fresh bread
Vorspeise / starter 23.- Hauptgang / maincourse 38.-

Vitello tonnato
feing geschnittenes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern
thin slices of veal with capers and Thoncreme
Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-

Gambas Pil Pil
Garnelen in scharfem Knoblauchöl und Chili
prawns with garlcoil and chili
Vorspeise / starter 26.- Hauptgang / maincourse 39.-

Polpo alla griglia Peperoncini, insalata di aglio e salsa all'aglio
Oktopus vom Grill Peperoncini, Knoblauch Salat und Knoblauch Dip
Grilled octopus peperoncini, garlic salad and garlic dip
Vorspeise / starter 26.-

Primi Piatti fatti a mano / Hausgemacht / Home made

Gnocchi Sorrentina

*Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum überbacken
with tomato sauce, mozzarella and basil gratinated 26.-*

Lasagne al forno

*typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf
mince dish typicale italian style 26.-*

Tagliatelle con Cozze Verdi e Gamberetti in salsa di pomodoro

*mit Green Shell Muscheln, und Crevetten in Tomatensauce
with green shell mussels and prawns in tomato sauce 33.-*

Tagliatelle con straccettidi manzo e Thai verdure al curry rosso

Tagliatelle mit rotem Thai-Curry Gemüse und Rindfleisch

Tagliatelle with red Thai curry vegetables and beef 34.-

Pasta, Risotto

Risotto alle verdure con parmigiano

Gemüse Risotto mit Parmesan

Vegetable risotto with parmesan 28.-

Risotto al Prosecco con crostacei

Prosecco Risotto mit Crevetten

Risotto with sparkling wine, shrimps 36.-

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

in Knoblauch-Peperociniöl geschwenkt

Spaghetti swivelled in garlic and peperoncinoil 21.-

Spaghetti Napoli

Tomatensauce

tomato sauce 20.-

Spaghetti Arrabbiata

pikante Tomatensauce

Spaghetti with spicy tomato sauce 22.-

Spaghetti Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei und Rahm

with bacon, egg and cream 25.-

Spaghetti Bolognese

Hackfleischsauce

Spaghetti with mince sauce 25.-

*Tagliatelle Specialità dello Chef in salsa di crema di lime e polpo alla griglia
in Limetten-Rahmsauce und Gegrillter Oktopus
in lime cream sauce and grilled octopus
35.--*

*Unsere Pasta Gerichte sind auch Gluten frei mit Spaghetti erhältlich
our pasta are also available gluten free.*

Pesce

Fisch / Fish

*Filetto di trota salmonata in padella con salsa di lime patate lesse e spinaci
Gebratenes Lachsforellenfilet in Limettensauce mit Kartoffeln und Spinat
Fried salmon trout fillet with boiled potatoes and spinach
43.-*

*Falls Sie an Unverträglichkeiten oder Allergien, leiden
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
our pasta dishes are also available gluten free only spaghetti
dont hesitate to ask our staff*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Fleischdeklaration: Rind: AV/CH, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Garnelen VN, Meeresfrüchte TH, Lachs A
„Kann mit nichthormonellen Leistungsfördernd, wie Antibiotika, erzeugt worden sein und/oder mit hormonellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein“*

Secondi Piatti Hauptgänge / Main courses

Piccata alla milanese

Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel gebacken

mit Tomaten-Spaghetti

tender veal cutlets baked in parmesan egg coat

spaghetti with tomato sauce

45.-

Fegato di vitello alla veneziana con tortino di patate

Geschnetzelte Kalbsleber Venezianer Art mit Zwiebel, Kräutern, Weisswein und Rösti

veal liver cut into stripes Venetian style, and hash browns

with onions, herbs and white wine

41.-

Filetto di manzo salsa "café de paris", patatine fritte e bouquet di verdure

Rindsfilet "Café de Paris Sauce" Pommes frites und Gemüsebouquet

beef tenderloin "café de paris sauce" french fries and vegetable bouquet

Lady 150 g 47.-

220 g 59.-

Ossobuco alla milanese con risotto cremoso allo zafferano

Ossobuco alla Milanese mit sämigem Safranrisotto

Ossobuco alla Milanese with creamy saffron risotto

44.-

Cordon bleu di vitello con patatine fritte e verdure

Kalbs Cordon bleu mit „Davoser“ Bergkäse, Pommes frites und Gemüsebouquet

Veal cordon bleu with „Davoser“ cheese, french fries and vegetables

48.-

Hausgemachte Desserts

Fatto a mano dessert / home made desert

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia con panna montata

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Herz,
mit Vanilleglace und Rahmhaube*

Chocolate cake with vanilla ice topped with cream

14.-

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

12.50

Tiramisu

Mousse mit Löffelbiskuits und Mascarponecreme

mousse-soaked ladyfingers with mascarpone cream

13.-

Panna cotta con Frutti di Bosco

Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren

panna cotta with warm forest berrys

11.50

Crème Brûlée

11.50

Verlangen Sie unsere Mövenpick Glace Karte

The Art of Swiss Ice Cream please ask for our Ice cream menu

Pizzas

Margherita	18.50
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, tomato, mozzarella, basil, oregano	
Napoli	20.50
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
Prosciutto	21.50
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano tomato, mozzarella, ham, oregano	
Salami	21.50
Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano tomato, mozzarella, Milan style salami, oregano	
Funghi	21.50
Tomate, Mozzarella, Champignons (mushrooms), Oregano	
Hawaii	22.50
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas tomato, mozzarella, ham, pineapple	
Prosciutto e Funghi	22.50
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	
Diavola	23.-
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino, Zwiebeln, schwarze Oliven tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, onions, black olives	
Ai Spinaci	23.50
Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei tomato, mozzarella, spinach, garlic, egg	
Quattro Stagioni	23.50
Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano	
Capricciosa	23.50
Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Oregano tomato, mozzarella, bacon, ham, artichokes, peppers, oregano	
Tonno	23.50
Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarze Oliven, Oregano tomato, mozzarella, tuna, onions, black olives, oregano	

Quattro Formaggi	24.50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan tomato, mozzarella blue cheese mountain cheese parmesan	
Pizza Gotschna	25.-
Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano tomato mozzarella, onions, egg, bacon, mountain cheese, oregano	
Pizza Tirolese	25.-
Tomate, Mozzarella, Tiroler Speck, Peperoni, Champignons, Oliven und Parmesan tomato, mozzarella, tiroler bacon, peppers, mushrooms, olives, parmesan cheese	
Pizza Vegetariana	25.-
Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Spinat, Peperoni und Parmesan tomato, mozzarella, eggplant, courgette, spinach, peppers, fresh parmesan cheese	
Calzone	25.50
Gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei, Oregano filled with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano	
Gamberetti	25.50
Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch tomato, mozzarella, shrimp's, garlic	
Frutti di Mare	25.50
Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano tomato, mozzarella, seafood, garlic, oregano	
Parma	26.50
Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter tomato mozzarella, parmaham, rocket slices of parma, cheese	
Pizza Selfranga	26.50
Tomate, Mozzarella, Prosciuto Crudo, Mascarpone und Rucola tomato, mozzarella, ham di salerno, mascarpone and rocket	
Pizza Madrisa	26.50
Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven tomato, mozzarella, Grison meat, salami, mountain cheese, onions, olives	
Pizza Rustica	27.50
Tomate, Mozzarella, Rindfleisch, Champignons, Zwiebeln und Peperoni tomato, mozzarella, beef, mushrooms, onions, peppers	
Al Capone	27.50
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindsfiletspitzen tomato, mozzarella, blue cheese, mushrooms, beef filet stripes	