

*Herzlich Willkommen im Restaurant
Al Capone*



Wo Genuss an erster Stelle steht

Gerne begrüßen wir Sie zu Ihren privaten und geschäftlichen Anlässen..

Unser Küchen Team 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 / Starters

Zuppa di Pomodoro e Basilico con guarnizione di panna

Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Rahmhaube

Tomato soup with fresh basil and cream topping

13.-

Insalata verde , grüner Salat green, lettuce salad

11.00

Insalata mista, gemischter Salat, mixed salad

14.-

Insalata di valeriana con panchetta e uovo

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Lamb' lettuce with bacon and egg

18.-

Wird mit Hausdressing serviert/served with delicious homemade dressing

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.-

Bruschetta con pomodorini ciliegia, aglio, basilico fresco e parmigiano

Bruschetta 3 Stk mit Cherrytomaten, Knoblauch,

frischem Basilikum und Parmesan

Bruschetta with cherry tomatoes, garlic, fresh basil and parmesan

15.-

Tartara di filet di manzo servita con toast, burro e bouquet d'insalate

A scelta, raffinato con tuorio d'uova, cognac, whisky e picante

Rindsfilet-Tatar garniert mit Salatbouquet serviert mit Toast und Butter

Wahlweise mit Eigelb, Cognac, Whisky und pikant verfeinert

Beef fillet tartare served with toast and butter garnished with salad

optionally refined with egg yolk, cognac, whisky and spicy

Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-

Carpaccio di filetto di manzo con Rucola e Parmigiano

Carpaccio von Rinderfilet mit Rucola und Parmesanhobel garniert

Beef fillet carpaccio, 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 26.- Hauptgang / maincourse 38.-

Vitello tonnato

feingehacktes Kalbfleisch mit Thoncreme und Kapern

thin slices of veal with capers and Thoncreme

Vorspeise / starter 27.- Hauptgang / maincourse 39.-

Gambas Pil Pil

Garnellen in scharfem Knoblauchöl und Chili

prawns with garlic oil and chili

Vorspeise / starter 26.- Hauptgang / maincourse 39.-

Primi Piatti - Pasta

Ravioli con manzo brasato, burro e salvia

Ravioli Brasato mit Butter und Salbei

Ravioli with braised beef, butter and sage

29.- / 25.-

Delizia con spinaci e ricotta in salsa rosa

Delizia mit Spinat und Ricotta an Tomatenrahmsauce

Delizia with spinach and ricotta in a creamy tomatosauce

26.- / 22.-

Lasagne al forno

typisch italienischer Pasta-Hackfleischauflauf

mince dish typicale italian style

27.-

Penne alla chef con straccetti di pollo e verdure in salsa di panne

Penne a la Chef mit Poulet Streifen und Gemüse an Rahmsauce

Penne ala chef with chicken strips and vegetables in cream sauce

27.- / 32.-

Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino

in Knoblauch-Peperociniöl geschwenkt

Spaghetti swivelled in garlic and peperoncini oil

19.- / 23.-

A scelta con gamberi

Wahlweise mit Garnelen

Optionally with prawns

29.- / 33.-

Spaghetti Napoli

Tomatensauce

tomato sauce

17.- / 21.-

Spaghetti Arrabbiata

pikante Tomatensauce

Spaghetti with spicy tomato sauce

21.- / 24.-

Spaghetti Carbonara

mit gebratenem Speck, Ei und Rahm

with bacon, egg and cream

23.- / 26.-

Spaghetti Bolognese

Hackfleischsauce

Spaghetti with mince sauce

23.- / 26.-

Unsere Pasta Gerichte sind auch mit glutenfreier Spaghetti erhältlich

Our pasta are also available gluten free.

Secondi Piatti / Hauptgänge / Main courses

Piccata alla milanese

Zartes Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Mantel mit Tomaten-Spaghetti
Tender veal cutlets in parmesan egg coat with spaghetti in tomato sauce

41.- / 46.-

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

39.-/ 42.-

Filetto di manzo, burro alle erbe, patatine fritte e bouquet di verdure

Rindsfilet, Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet
Beef tenderloin, herb butter, french fries and vegetable bouquet

Lady 150 g 47.- 220 g 59.-

Cotoletta di maiale Tomahawk, burro alle erbe patatine fritte, verdure

Tomahawk Kotelett vom Schwein, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse
Tomahawk pork cutlet, herb butter, french fries and vegetables

ca 350 g 42.-

Ossobucco alla milanese

Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolatasauce und Safranrisotto
Braised beal shank with gremolatasauce and saffronrisotto

52.-

Costollete di Agnello con salsa al rosmarino, patate arrosto e verdure

Lammkoteletts mit Rosmarinsauce, Bratkartoffeln und Gemüsebouquet
Lamb chops with rosemary sauce, fried potatoes and vegetable

46.-

Pesce / Fisch / Fish

Filetto di branzino alla griglia con salsa all'estragon, patate lesse e spinaci
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce, Salzkartoffeln und Spinat
Pan-fried sea bass fillet with tarragon sauce, boiled potatoes and spinach

49.-

Tagliatelle con salsa al limone, cubetti di salmone e piselli
Tagliatelle mit Zitronensauce, Lachswürfel und Erbsen
Tagliatelle with lemon sauce, diced salmon and peas

33.- / 29.-

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: IRL, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lamm: NZ/AU
Garnelen: VN
Thunfisch: Wildfang / Thailand
Lachs: Norwegen Zucht, Aquakultur
Wolfsbarsch: Griechenland, Zucht, Aquakultur
Meeresfrüchte
Chicken Nuggets: PL/EU
Brot: Bäckerei Schneiders, Davos Bäckerei Römer's AG, Benken

„Kann mit nicht hormonellen Leistungsfördernd, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
und/oder mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

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, Amaretto und Mascarponecreme

mousse-soaked ladyfingers, Amaretto with mascarpone cream

13.-

Panna cotta con Frutti di Bosco

Panna cotta mit lauwarmen Waldbeeren

panna cotta with warm forest berrys

11.50

Verlangen Sie unsere Mövenpick Glace Karte

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

Pizzas

Margherita	19. -
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano, tomato, mozzarella, basil, oregano	
Napoli	21. -
Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano	
Prosciutto	22. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano tomato, mozzarella, ham, oregano	
Salami	22. -
Tomate, Mozzarella, Mailänder Salami, Oregano tomato, mozzarella, Milan style salami, oregano	
Funghi	22. -
Tomate, Mozzarella, Champignons (mushrooms), Oregano	
Hawaii	23. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas tomato, mozzarella, ham, pineapple	
Prosciutto e Funghi	23. -
Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano	
Diavola	23. 50
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Peperoncino, Zwiebeln, schwarze Oliven tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, onions, black olives	
Ai Spinaci	24. -
Tomate, Mozzarella, Blattspinat, Knoblauch, Ei tomato, mozzarella, spinach, garlic, egg	
Quattro Stagioni	24. -
Tomate, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Oregano tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, oregano	
Capricciosa	24. -
Tomate, Mozzarella, Speck, Vorderschinken, Artischocken, Peperoni, Oregano tomato, mozzarella, bacon, ham, artichokes, peppers, oregano	
Tonno	24. -
Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, schwarze Oliven, Oregano tomato, mozzarella, tuna, onions, black olives, oregano	

Quattro Formaggi	25. -
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan</i> <i>tomato, mozzarella blue cheese mountain cheese parmesan</i>	
Pizza Gotschna	25. 50
<i>Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Ei, Speck, Bergkäse, Oregano</i> <i>tomato mozzarella, onions, egg, bacon, mountain cheese, oregano</i>	
Pizza Tirolese	25. 50
<i>Tomate, Mozzarella, Tiroler Speck, Peperoni, Champignons, Oliven und Parmesan</i> <i>tomato, mozzarella, tiroler bacon, peppers, mushrooms, olives, parmesan cheese</i>	
Pizza Vegetariana	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Spinat, Peperoni und Parmesan</i> <i>tomato, mozzarella, eggplant, courgette, spinach, peppers, fresh parmesan cheese</i>	
Calzone	26. -
<i>Gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Ei, Oregano</i> <i>filled with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano</i>	
Gamberetti	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Crevetten, Knoblauch</i> <i>tomato, mozzarella, shrimp's, garlic</i>	
Frutti di Mare	26. -
<i>Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i> <i>tomato, mozzarella, seafood, garlic, oregano</i>	
Parma	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter</i> <i>tomato mozzarella, parmaham, rocket slices of parma, cheese</i>	
Pizza Selfranga	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Mascarpone und Rucola</i> <i>tomato, mozzarella, ham di salerno, mascarpone and rocket</i>	
Pizza Madrisa	27. -
<i>Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Salsiz, Bergkäse, Zwiebeln, Oliven</i> <i>tomato, mozzarella, Grison meat, salami, mountain cheese, onions, olives</i>	
Pizza Rustica	28. -
<i>Tomate, Mozzarella, Rindfleisch, Champignons, Zwiebeln und Peperoni</i> <i>tomato, mozzarella, beef, mushrooms, onions, peppers</i>	
Al Capone	28. -
<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Champignons, Rindsfiletspitzen</i> <i>tomato, mozzarella, blue cheese, mushrooms, beef filet stripes</i>	