

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

Der Küchenchef und sein Team

Bernd Fabian stammt aus Vorarlberg in Österreich und ist begeisterter Koch seit über 20 Jahren. Seine Liebe zu den Produkten und zum Beruf des Kochs ist geprägt von Leidenschaft und Verbundenheit mit der Natur. In seiner Küche stehen während der Hauptsaison 16 Köche und 5 Hilfskräfte aus 7 verschiedenen Nationen. Bernd Fabian kam im Juni 2015 zu uns und kochte davor im Carlton in St. Moritz, einem der renommiertesten Hotels der Schweiz. Seien Sie versichert, dass unser Küchenchef stets versucht unsere Produkte so auszuwählen, dass Sie diese mit ruhigem Gewissen geniessen können. Eier und Hühnchen kommen nur aus Freilandhaltung auf Ihren Teller und die Verwendung von Fleisch aus Zucht mit Leistungsförderern und Antibiotika vermeidet er, wo es geht. Unsere regionalen Anbieter berücksichtigen wir besonders. So garantieren wir Ihnen hochwertige Lebensmittel aus einer nachhaltigen Landwirtschaft für Ihren Genuss und Ihr Wohlbefinden.

20'000 Flaschen und mehr als 1400 verschiedene Weine

Seit 18 Jahren suchen die beiden diplomierten Sommeliers Daniel Eisner & Thomas Monsberger gemeinsam für Sie die spannendsten Weine aus der ganzen Welt. Mit F&B Managerin Michaela Monsberger und Chef de Service Sabrina Trender haben wir 2 weitere diplomierte Sommeliers in unserem Team. Von Geheimtipps über weltbekannte Raritäten bis hin zu unseren eigenen Weinen „Chasa Montana White, Pink & Red“ finden Sie nahezu alles in unserem Weinkeller. Da wir hier im Drei-Ländereck Schweiz, Italien & Österreich liegen, sind es auch diese 3 Länder, die in unserem Weinkeller am meisten vertreten sind. Unsere Liebe gilt aber auch den grossen Weinregionen aus Frankreich und Spanien oder aufstrebenden Weinländern wie Portugal und Geheimtipps wie Griechenland.

Aperocempfehlung

CÜPLI 1 Glas Laurent Perrier Brut	CHF	18.00
GLAS PROSECCO	CHF	8.00
GLAS CHASA MONTANA PINK SPARKLING SEKT (Rosé-Sekt, E. Machherndl, Wachau, Österreich)	CHF	9.50
GLAS VENEZIANO (Prosecco mit Aperol und Soda)	CHF	12.00
SAN BITTER	CHF	6.50










Weine im Offenausschank

CHASA MONTANA WHITE 2018 Grüner Veltliner Smaragd, E. Machherndl, Wachau, Österreich	weiss	1 dl	CHF	8.00
SAUVIGNON BLANC AAGNE 2020 Fam. Gysel, Schaffhausen, Schweiz	weiss	1 dl	CHF	8.50
CHARDONNAY LAFOA 2019 Kellerei Schreckbichl, Südtirol, Italien	weiss	1 dl	CHF	10.00
CONDRIEU VIOGNIER 2018/19 D. Pichon, Rhone, Frankreich	weiss	1 dl	CHF	11.00
OEIL DE PERDRIX 2019 A. Mathier, Wallis, Schweiz	rosé	1 dl	CHF	8.00
CHASA MONTANA RED CUVÉE 2015 Cuvée, Valdifalco, Toskana, Italien	rot	1 dl	CHF	9.00
LAGREIN RISERVA GRIES 2018 , K. Terlan, Südtirol, Italien	rot	1 dl	CHF	8.00
EICHKOGEL (BF/ZW) 2017 , A. Kollwentz, Burgenland, Österreich	rot	1 dl	CHF	10.00
MERLOT MALCANTONE 2018 , H. Gautschi, Tessin, Schweiz	rot	1 dl	CHF	9.50
AUSLESE MUSKAT-OTTONEL SÜSS 2019 G. Kracher, Burgenland, Österreich	süss	1dl	CHF	9.00

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

Kalte Vorspeisen

«SWISS» BEEF TARTAR mit Schalotten, Kapern und dazu Toastbrot	klein	CHF	26.00
<i>«SWISS» BEEF TARTAR with shallots, capers and toast</i>	gross	CHF	33.00
CARPACCIO VOM RIND mit Parmesan, Basilikumpesto und Rucola  		CHF	26.00
<i>BEEF CARPACCIO with parmesan cheese, basil pesto and rocket salad</i>			
BÜFFELMOZZARELLA, TOMATE, AVOCADO fein mariniert mit Pesto und gereiftem Balsamico  		CHF	20.00
<i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, AVOCADO marinated with pesto & matured balsamic vinegar</i>			
PROSCIUTTO DI PARMA mit Zuckermelone  		CHF	20.00
<i>PROSCIUTTO DI PARMA with cantaloupe</i>			
SHRIMPSCOCKTAIL mit Melone und hausgemachtem Foccacia		CHF	23.00
<i>SHRIMPSCOCKTAIL with melon & homemade foccacia</i>			
KICHERERBSEN-HUMMUS mit mariniertem Babyspinat und gebratenem Melanzani   		CHF	19.00
<i>CHICKPEA HUMMUS with marinated baby spinach and roasted eggplant</i>			

Salate

CAESAR SALAT Romanasalatherzen mit Caesar Dressing, gehobeltem Parmesan, Kräutercroûtons, Tomate und 5 Stück Riesengarnelen		CHF	27.00
<i>CAESAR SALAD Romana salad hearts with Caesar dressing, parmesan cheese, herb croutons, tomato and 5 pieces king prawns</i>			
POULET SALAT Blattsalat mit Frenchdressing, Gurke, Karotte und Mais dazu in Kräuterbutter gebratene Hühnerbruststreifen  		CHF	26.00
<i>CHICKEN SALAD with French dressing, cucumber, carrot and corn served with in herb butter roasted chicken breast strips</i>			
RUCOLA SALAT mit Balsamicoessig, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan   	klein	CHF	13.00
<i>ROCKET SALAD with balsamic vinegar, cherry tomatoes, olive oil and parmesan cheese</i>	gross	CHF	18.00
NÜSSLISALAT mit Pinienkernen, Ei, knusprigem Speck, serviert mit Kernölmarinade, mit Italienischem Dressing oder mit French Dressing  	klein	CHF	13.50
<i>LAMB'S LETTUCE with pine seeds, egg and crispy bacon, served with seed oil, with Italian dressing or with French dressing</i>	gross	CHF	18.00
GEMISCHTER SALAT mit Dressing Ihrer Wahl  	klein	CHF	13.50
<i>MIXED SALAD with dressing of your choice</i>	gross	CHF	18.00
GEMISCHTE BLATTSALATE mit Dressing Ihrer Wahl   	klein	CHF	11.50
<i>MIXED LEAF SALADS with dressing of your choice</i>	gross	CHF	14.50
SAMNAUNER SALAT Blattsalat mit Samnauner Joghurd dressing, Radieschen, Gartenkresse und gebackenem einheimischem Bergkäse  		CHF	24.00
<i>SAMNAUN SALAD leaf salad with yoghurt dressing, garden radish, garden cress and baked local mountain cheese</i>			



ZEGG.CH

— Hotels & Stores —




La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI








Pizzabrot als Beilage zu Vorspeisen, Salaten oder als Weinbeisser

PIZZABROT PIZZA BREAD (as side dish, with salads or as snack) 	CHF	12.50
a) Tomatensauce, Olivenöl, Knoblauch		
b) Pesto, Peperoncini, Parmesan (pikant gewürzt)		
a) tomato sauce, olive oil, garlic		
b) pesto, peppers, parmesan cheese (spicy)		
FOCACCIA mit Knoblauch und Rosmarin 	klein	CHF 9.00
<i>FOCACCIA with garlic and rosemary</i>	gross	CHF 12.50

Suppen

CONSOMMÉ VOM RIND			
mit Griessnocken, Samnauner Speckknödel oder Flädli	klein	CHF	9.00
<i>BEEF CONSOMMÉ</i>			
with semolina dumplings, Samnaun bacon dumpling or sliced pancakes	gross	CHF	13.50
TOMATENSUPPE mit Rahm  	klein	CHF	9.00
<i>TOMATO SOUP with cream</i>	gross	CHF	14.00
ORIGINAL SAMNAUNER BERGKÄSESUPPE 	klein	CHF	11.00
<i>ORIGINAL SAMNAUN CHEESE SOUP</i>	gross	CHF	15.00
GULASCHSUPPE NACH HAUSREZEPT LEICHT PIKANT	klein	CHF	11.00
<i>GOULASH STEW SOUP "HOUSE RECIPE" – lightly spicy</i>	gross	CHF	15.00
KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE MIT GARNELE UND GEMÜSESTREIFEN	klein	CHF	12.00
<i>SHELLFISH SOUP with shrimp and vegetable strips</i>	gross	CHF	17.00

Rösti





SAMNAUNER BERGRÖSTI mit Bergkäse, grilliertem Speck und Kräutern 	CHF	21.00
<i>SAMNAUN MOUNTAIN RÖSTI*</i> with mountain cheese, grilled bacon and herbs		
RÖSTI mit 2 Spiegeleiern   	CHF	19.00
<i>RÖSTI*</i> with 2 fried eggs		
RÖSTI NACH CAPRESE ART mit Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikumpesto  	CHF	23.00
<i>RÖSTI*</i> "CAPRESE STYLE" with tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto		
RÖSTI Á LA MONTANA mit Räucherlachs, Nüsslisalat und Sauerrahm 	CHF	25.50
<i>RÖSTI*</i> Á LA MONTANA with smoked salmon, lamb's lettuce and sour cream		

*Rösti: fried pancake of grated potatoes


La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI


Ofenkartoffel

OFENKARTOFFEL mit Nüsslisalat und gebratenem Speck 	CHF	19.50
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and roasted bacon</i>		
OFENKARTOFFEL mit Nüsslisalat und geräuchertem Lachs 	CHF	22.00
<i>BAKED POTATO with lamb's lettuce and smoked salmon</i>		
OFENKARTOFFEL mit grilliertem Gemüse und mit Büffelmozzarella überbacken  	CHF	21.00
<i>BAKED POTATO with grilled vegetables and gratinated buffalo mozzarella</i>		

Fleischgerichte

ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM KALBSRÜCKEN mit Champignons und Kartoffelrösti 	CHF	39.00
<i>SLICED VEAL "ZURICH STYLE" (Swiss sautéed veal) with mushrooms and potato Rösti*</i>		
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN in Butterschmalz gebacken mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	CHF	37.00
<i>SADDLE OF VEAL IN BREADCRUMBS "VIENNESE STYLE" deep fried in butter oil with parsley potatoes and homemade cranberries</i>		
ENTRECÔTE VOM RIND 200 GRAMM mit Pommes Frites, buntem Gemüse der Saison, Broccolipüree und Kräuterbutter 	CHF	37.00
<i>SIRLOIN BEEF STEAK 200 GRAMS with French fries, colourful seasonal vegetables broccoli puree and herb butter</i>		
ALM CORDON-BLEU VOM STROHSCHWEIN gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse dazu frischer Krautsalat und Röstkartoffeln	CHF	32.00
<i>ALM CORDON BLEU OF PORK (kept in species-appropriate environment) filled with bacon, onions and mountain cheese, served with coleslaw and fried potatoes</i>		
THAI-POULET-WOK mit Basmatireis, Curry-Kokosgemüse und Hühnerbruststreifen 	CHF	32.00
<i>THAI-CHICKEN-WOK with basmati rice, curry coconut vegetables and sliced chicken breast</i>		
GEBRATENE LAMMKOTELETTS mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und BBQ-Sauce	CHF	40.00
<i>ROASTED LAMB COTELETTS with ratatouille, rosemary potatoes and BBQ sauce</i>		

Sandwich & Snacks

SAMNAUNER BRETTLJAUSE mit Speck, Schinken, Bergkäse und Kaminwurzn	CHF	24.50
<i>SAMNAUN "BRETTLJAUSE" with bacon, ham, mountain cheese and "Kaminwurzn" (air dried sausage)</i>		
CLUBSANDWICH mit gebratener Pouletbrust, Räucherlachs, Spiegelei und Speck	CHF	25.00
<i>CLUBSANDWICH with grilled chicken breast, smoked salmon, fried egg and bacon</i>		
SAMNAUNER KÄSESPÄTZLE mit Schnittlauch und Röstzwiebeln 	CHF	19.50
<i>SAMNAUN CHEESE "SPÄTZLE" (small flour dumplings) with chive and roasted onions</i>		

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

Fisch

RISOTTO «FRUTTI DI MARE» mit Garnele und Jakobsmuschel <i>RISOTTO «FRUTTI DI MARE» with shrimp and scallop</i>	CHF	31.00
GEBRATENES LACHSSTEAK mit Blattspinat, Safranschaum und Rollgerste <i>ROASTED FILLET OF SALMON with leaf spinach, saffron foam and rolled barley</i>	CHF	37.00

Vegane Gerichte

ROTES GEMÜSE-CURRY mit Kichererbsen und Cous-Cous <i>RED VEGETABLE CURRY with chickpeas and cous-cous</i>	CHF	26.00
GLUTENFREIE KARTOFFELGNOCCHI mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pesto <i>GLUTEN FREE POTATO GNOCCHI with sun-dried tomatoes, rocket salad and pesto</i>	CHF	26.00

Für unsere kleinen Gäste

SHREK Blattsalate mit kleinen Tomaten   <i>SHREK leaf salads with small tomatoes</i>	CHF	6.00
SPIDERMAN Kinderpizza Margherita  <i>SPIDERMAN small pizza Margherita</i>	CHF	10.00
HEIDI Spaghetti mit Tomatensauce  <i>HEIDI spaghetti with tomato sauce</i>	CHF	9.00
BIENE MAJA Rindsuppe mit Flädli <i>BIENE MAJA beef consommé with slices of pancakes</i>	CHF	6.00
MICKY MOUSE Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes frites <i>MICKY MOUSE baked chicken escalope with french fries</i>	CHF	11.00
NEMO Fischstäbchen mit Butterkartoffeln und Gemüse <i>NEMO deep fried fish sticks with buttered potatoes and vegetables</i>	CHF	12.00




Flammkuchen

FLAMMKUCHEN PARMA mit Prosciutto di Parma, Rucola und Samnauner Kräutercreme <i>TARTE FLAMBEE "PARMA" with parma ham, rocket salad and Samnaun herb cream</i>	CHF	21.00
FLAMMKUCHEN DIAVOLO mit scharfer Salami, Peperoni und Samnauner Kräutercreme <i>TARTE FLAMBEE "DIAVOLO" with hot salami, pepperoni and Samnaun herb cream</i>	CHF	19.00
FLAMMKUCHEN ORIGINAL mit Speck, Zwiebeln und Samnauner Kräutercreme <i>TARTE FLAMBEE "ORIGINAL" with bacon, onions and Samnaun herb cream</i>	CHF	18.00

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI


Spaghetti nach Wahl

POMODORO mit Tomatensauce	CHF	15.00
<i>POMODORO with tomato sauce</i> 		
PESTO mit hausgemachtem Pesto	CHF	16.00
<i>PESTO with homemade pesto</i> 		
AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni 	CHF	17.00
<i>AGLIO E OLIO with garlic, olive oil and chillies</i>		
BOLOGNESE mit Fleischsauce	CHF	17.00
<i>BOLOGNESE with minced meat sauce</i>		
CARBONARA mit Speck-Sahnesauce	CHF	19.50
<i>CARBONARA with bacon cream-sauce</i>		
ALLA MARINARA mit Tomaten, Shrimps und Meeresfrüchten	CHF	25.00
<i>ALLA MARINARA with tomatoes, shrimps and seafood</i>		

Pasta



PENNE DIAVOLO (scharf oder mild gewürzt) mit scharfer Salami, Oliven und Zucchini mit Tomatensauce serviert	CHF	22.00
<i>PENNE DIAVOLO (spicy hot or mild) with hot salami, olives and zucchini served in tomato sauce</i>		
FARFALLE AL SALMONE mit geräuchertem Lachs in Wein-Rahmsauce und Dill	CHF	22.00
<i>FARFALLE AL SALMONE with smoked salmon in creamy wine sauce and dill</i>		
LASAGNE AL FORNO mit Hackfleisch, Karotten, Tomaten- und Béchamelsauce	CHF	21.00
<i>LASAGNE AL FORNO with minced meat, carrots, tomato- and béchamel sauce</i>		

Pizza

1. PIZZA MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Oregano 	CHF	16.00
<i>1. PIZZA MARGHERITA tomatoes, mozzarella, oregano</i>		
2. PIZZA SALAMI Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	CHF	19.50
<i>2. PIZZA SALAMI tomatoes, mozzarella, salami, oregano</i>		
3. PIZZA PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano	CHF	19.50
<i>3. PIZZA PROSCIUTTO tomatoes, mozzarella, ham, oregano</i>		
4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Oregano	CHF	20.50
<i>4. PIZZA PROSCIUTTO & FUNGHI tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano</i>		
5. PIZZA CALZONE Im Teig eingeschlagen werden Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, frische Champignons, Artischocken, Oregano	CHF	20.50
<i>5. PIZZA CALZONE covered in a dough, tomatoes, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichokes, oregano</i>		
6. PIZZA CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Artischocken, Oliven, Pilze, Oregano	CHF	21.00
<i>6. PIZZA CAPRICCIOSA tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, oregano</i>		

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITIONE

7. PIZZA QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Vorderschinken, Artischocken, Oregano	CHF	21.50
<i>7. PIZZA QUATTRO STAGIONI tomatoes, mozzarella, fresh mushrooms, olives, ham, artichokes, oregano</i>		
8. PIZZA RUSTICALE Tomaten, Mozzarella, Hausfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	CHF	20.00
<i>8. PIZZA RUSTICALE tomatoes, mozzarella, bacon, onions, garlic, oregano</i>		
9. PIZZA SAMNAUN Tomaten, Mozzarella, Speck, Paprika, frische Champignons, Knoblauch, Oregano	CHF	22.00
<i>9. PIZZA SAMNAUN tomatoes, mozzarella, bacon, bell pepper, fresh mushrooms, garlic, oregano</i>		
10. PIZZA DIAVOLO (scharf) Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Knoblauch, Salami, Pfefferoni, Oregano	CHF	22.00
<i>10. PIZZA DIAVOLO (SPICY HOT) tomatoes, mozzarella, onions, garlic, salami, peppers, oregano</i>		
11. PIZZA HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Curry, Oregano	CHF	20.00
<i>11. PIZZA HAWAII tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, curry, oregano</i>		
12. PIZZA VEGETARIA Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Oregano 	CHF	20.00
<i>12. PIZZA VEGETARIA tomatoes, mozzarella, vegetables, oregano</i>		
13. PIZZA AL TONNO Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	CHF	21.00
<i>13. PIZZA AL TONNO tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano</i>		
14. PIZZA AL MARE Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano	CHF	24.00
<i>14. PIZZA AL MARE tomatoes, mozzarella, prawns, seafood, garlic, oregano</i>		
15. PIZZA ALLA NAPOLETANA Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano	CHF	19.50
<i>15. PIZZA ALLA NAPOLETANA tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>		
16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI Tomaten, vier verschiedene Käsesorten, Kräuter, Tomatenscheiben, Oregano 	CHF	20.50
<i>16. PIZZA QUATTRO FORMAGGI tomatoes, four different types of cheese, herbs, tomato slices, oregano</i>		
17. PIZZA BUFALA Tomaten, Rucola, Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten, Oregano 	CHF	23.50
<i>17. PIZZA BUFALA tomatoes, rocket salad, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano</i>		
18. PIZZA ZEGG Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Oregano	CHF	25.00
<i>18. PIZZA ZEGG tomatoes, mozzarella, prosciutto, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, oregano</i>		
19. PIZZA MONTANA Reichlich belegt, von Allem etwas – ohne Meeresfrüchte	CHF	24.50
<i>19. PIZZA MONTANA richly topped, a bit of everything – without seafood</i>		
20. PIZZA MARIO (BIANCA/OHNE TOMATENSAUCE) Mortadella, Burrata, Pistazien	CHF	23.50
<i>20. PIZZA MARIO (BIANCA/WITHOUT TOMATO SAUCE) mortadella ham, burrata, pistachios</i>		

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

Desserts

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE mit Himbeersorbet und Früchtegarnitur ☒		CHF	14.00
<i>VANILLA CRÈME BRÛLÉE with raspberry sorbet and fruits</i>			
KAISERSCHMARRN original hausgemacht mit Rosinen,	klein	CHF	18.00
dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster (20 Minuten Wartezeit)	gross	CHF	25.00
<i>TRADITIONAL KAISERSCHMARRN</i>			
<i>traditional sugared and cut-up pancake with raisins and stewed apples or stewed plums</i>			
„GLETSCHEREIS“ Vanille, Quitte und Mohn		CHF	14.50
<i>„GLETSCHEREIS“ vanilla, quince and poppy seed</i>			
SCHOKO-KASTANIEN-ROLLE mit Zwetschke		CHF	14.50
<i>CHOCOLATE-CHESTNUT ROLL WITH PLUMS</i>			

Süsses für unsere kleinen Gäste

PINOCCHIOBECHER mit Vanille-Erdbeereis, Smarties und Waffeln		CHF	6.00
<i>PINOCCHIO CUP with vanilla-strawberry ice cream, smarties and waffles</i>			
SMARTIEEIS ODER SCHATZKISTE		CHF	5.00
<i>ICE CREAM WITH SMARTIES OR TREASURE CHEST</i>			

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

Allergene

Allergens

Bei Fragen über verwendete Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an Ihren Servicemitarbeiter.

For questions about allergens used in our dishes, please contact your service representative.

- *Glutenhaltiges Getreide/
Cereals containing gluten*
- *Schalenfrüchte / nuts*
- *Schwefeldioxid / sulfur dioxide*
- *Krebstiere / crustaceans*
- *Lupinen / lupins*
- *Weichtiere / molluscs*
- *Eier / eggs*
- *Milch / milk*
- *Soja / soya*
- *Senf / mustard*
- *Erdnüsse / peanuts*
- *Fische / fish*
- *Sellerie / celery*
- *Sesam / sesame*



Dieses Zeichen kennzeichnet laktosefreie Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet glutenfreie Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet vegetarische Gerichte.



Dieses Zeichen kennzeichnet vegane Gerichte.

Weitere Gerichte können vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei zubereitet werden (auch die Pizzen). Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter.



These dishes are lactose free.



These dishes are gluten-free.



These dishes are vegetarian.



These dishes are vegan.

Other dishes can be prepared vegetarian, vegan lactose free or gluten-free (even the pizzas). Please ask your service staff.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischarten / Origin of our meat and fish:

Rindfleisch aus Österreich, Argentinien*, Australien*, USA*, Brasilien*, Uruguay* und Schweiz

Beef from Austria, Argentina, Australia*, USA*, Brazil*, Uruguay* and Switzerland*

Kalbfleisch aus Deutschland, Italien, Österreich, Niederlande und Schweiz

Veal from Germany, Italy, Austria, Netherlands and Switzerland

Geflügel aus Frankreich & Italien

Poultry from France & Italy

Schweinefleisch aus Österreich

Pork from Austria

Wild aus Österreich, Schweiz, Deutschland und Neuseeland

Game from Austria, Switzerland, Germany and New Zealand

Eier und Geflügel aus Freilandhaltung/ *free-range eggs*

Lachs aus Norwegen

Salmon from Norway

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika oder mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* *May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics or with hormonal enhancers.*

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDI TOREI

KENNEN SIE SCHON UNSERE TOP-PACKAGES IM CHASA MONTANA HOTEL & SPA FÜR DEN WINTER?

Ski & Spa

- 2 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION ZWISCHEN SONNTAG & FREITAG
- 2-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 SPA GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON

AB CHF 519.- PRO PERSON

Ski & GOURMET

- 3 ÜBERNACHTUNGEN
- 2-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 EXKLUSIVES ABENDESSEN IM GOURMET STÜBLI „LA MIRANDA“ MIT EINEM 4-GANG ÜBERRASCHUNGSMENÜ
- 1 ABENDESSEN IM RACLETTE & FONDUE STÜBLI „LA GROTTA“
- 1 FLASCHE CHASA MONTANA WHITE ODER RED FÜR 2 PERSONEN

AB CHF 754.- PRO PERSON

Ski, SHOPPING & SPA

- 4 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 3-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 GANZKÖRPERMASSAGE ODER 1 PEDIKÜRE PRO PERSON
- 1 SHOPPING-GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- FÜR DIE ZEGG STORES PRO PERSON

AB CHF 1038.- PRO PERSON

Ski -TOTAL PLUS

- 5 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 4-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 4 TAGE SKIVERLEIH PRO PERSON
- 1 SWISS-SKI-VORMITTAG MIT GUIDE AM DIENSTAG

AB CHF 1524.- PRO PERSON

WELLNESS TOTAL

- 3 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 1 SPA GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON
- 1 MASSAGEMIX ODER 1 GANZKÖRPERMASSAGE PRO PERSON
- 1 ST. BARTH SCHÖNHEITSBAD ODER KRÄUTERBAD ZU ZWEIT

AB CHF 749.- PRO PERSON

ZEGG DISCOVERY WEEK

- 7 ÜBERNACHTUNGEN MIT VERWÖHN-HALBPENSION
- 6-TAGES SKIPASS PRO PERSON
- 1 SHOPPING GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- FÜR DIE ZEGG STORES PRO PERSON
- 1 SPA GUTSCHEIN IM WERT VON CHF 50.- PRO PERSON
- 1 TEILMASSAGE PRO PERSON
- 1 ABENDESSEN IM RACLETTE & FONDUE STÜBLI „LA GROTTA“
- 1 FLASCHE WEIN ZUM FONDUEABEND FÜR 2 PERSONEN

AB CHF 1778.- PRO PERSON

FÜR FRAGEN ODER BUCHUNGEN WENDEN SIE SICH GERN DIREKT AN UNSERE RÉCEPTION!

La Pasta

CAFÉ-RESTAURANT-KONDITOREI

DO YOU ALREADY KNOW OUR TOP PACKAGES AT CHASA MONTANA HOTEL & SPA?

SKI & SPA

- 2 NIGHTS WITH HALF BOARD BETWEEN SUNDAY & FRIDAY
- 2-DAY SKI PASS PER PERSON
- 1 SPA VOUCHER WORTH CHF 50.- PER PERSON

FROM CHF 519.- PER PERSON

SKI & - GOURMET

- 3 NIGHTS
- 2-DAY SKI PASS PER PERSON
- 1 EXCLUSIVE DINNER IN THE GOURMET STÜBLI "LA MIRANDA" WITH A 4-COURSE SURPRISE MENU
- 1 DINNER IN THE RACLETTE & FONDUE RESTAURANT "LA GROTTA"
- 1 BOTTLE OF CHASA MONTANA WHITE OR RED FOR 2 PERSONS

FROM CHF 754.- PER PERSON

SKI, SHOPPING & SPA

- 4 NIGHTS WITH HALF BOARD
- 3-DAY SKI PASS PER PERSON
- 1 FULL BODY MASSAGE OR 1 PEDICURE PER PERSON
- 1 SHOPPING VOUCHER WORTH CHF 50.- FOR THE ZEGG STORES PER PERSON

FROM CHF 1038.- PER PERSON

SKI -TOTAL PLUS

- 5 NIGHTS WITH HALF BOARD
- 4-DAY SKI PASS PER PERSON
- 4 DAYS SKI RENTAL PER PERSON
- 1 SWISS-SKI MORNING WITH GUIDE ON TUESDAY

FROM CHF 1524.- PER PERSON

WELLNESS TOTAL

- 3 NIGHTS WITH HALF BOARD
- 1 SPA VOUCHER WORTH CHF 50.- PER PERSON
- 1 MASSAGE MIX OR 1 FULL BODY MASSAGE PER PERSON
- 1 ST. BARTH BEAUTY BATH OR HERBAL BATH FOR TWO

FROM CHF 749.- PER PERSON

ZEGG DISCOVERY WEEK

- 7 NIGHTS WITH PAMPERING HALF BOARD
- 6-DAY SKI PASS PER PERSON
- 1 SHOPPING VOUCHER WORTH CHF 50.- FOR THE ZEGG STORES PER PERSON
- 1 SPA VOUCHER WORTH CHF 50.- PER PERSON
- 1 PARTIAL MASSAGE PER PERSON
- 1 DINNER AT THE RACLETTE & FONDUE RESTAURANT "LA GROTTA"
- 1 BOTTLE OF WINE WITH FONDUE FOR 2 PERSONS

FROM CHF 1778.- PER PERSON

FOR QUESTIONS OR BOOKINGS, PLEASE CONTACT OUR RECEPTION DIRECTLY!