

Speisekarte



*wir begrüßen euch herzlich in unserem italienischen Restaurant
mit mediterraner Küche, zubereitet von unserem Chefkoch Emanuele Mastronardi.
Es bedient Sie Gastgeberin Lisa Volpert, sowie Geschäftsführer Vito Guglielmi*

Landgasthof
zum Glenner



Vorspeisen

<i>Zuppa Pomodoro</i>	9
<i>Feine Tomatensuppe mit frischem Basilikum, Sahnehaube & Croutons</i>	
<i>Stracciatella Italiana</i>	9
<i>Gemüsebouillon mit Ei</i>	
<i>Piccola insalata verde o mista</i>	10
<i>Kleiner grüner oder gemischter Salat</i>	
<i>Insalata Formentina</i>	15
<i>Nüsslisalat mit gebratenem Speck und gekochtem Ei</i>	
<i>Insalata Caprese</i>	15
<i>Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum</i>	
<i>Bruschetta al Pomodoro</i>	12
<i>4 Scheiben Brot mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Tomaten-Concassée</i>	
<i>Vitello Tonnato</i>	22
<i>Kalbs Carpaccio in Thunfischsauce mit "Lacrimella" Kapern</i>	

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Landgasthof
zum Glenner



Hauptspeisen

<i>Spaghetti alla Carbonara</i>	19
<i>Spaghetti mit Speck, Ei, Rahm, Pfeffer und Parmesankäse</i>	
<i>Spaghetti con salsa a scelta</i>	19
<i>Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum, Bolognese oder Knoblauch, Öl & Chili</i>	
<i>Lasagne al forno fatte in casa</i>	23
<i>Hausgemachte Lasagne Bolognese überbacken mit geriebenem Käse</i>	
<i>Parmigiana Pugliese fatta in casa</i>	23
<i>Hausgemachte Gemüselasagne mit Auberginen Original Rezept aus dem Süden Italiens</i>	
<i>Gnocchi alla Sorrentina</i>	23
<i>Gnocchi mit Tomatensauce, frischem Basilikum und Büffelmozzarella</i>	
<i>Risotto con funghi Porcini e Tomino</i>	26
<i>Risotto mit Steinpilzen, Petersilie, Butter und Tomino (typisch italienischer Käse)</i>	
<i>Spaghetti alle Vongole</i>	26
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Pasta

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Landgasthof zum Glenner | Via Glogn 40 | 7126 Castrisch GR
T: +41 81 925 20 30 | landgasthofglenner@bluewin.ch

Landgasthof
zum Glenner



Hauptspeisen

<i>Fitnesssteller</i>	29
<i>Marinierte Pouletbrust (CH) vom Grill, Kräuterbutter und gemischten Salat</i>	
<i>Scaloppine di Vitello al Limone</i>	34
<i>Kalbsschnitzel an einer feinen Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln & gratinierter Paprika</i>	
<i>Cozze alla Tarantina</i>	27
<i>Miesmuscheln Chili, Knoblauch, frischer Petersilie und Tomatensauce</i>	
<i>Polipo alla griglia</i>	33
<i>Gegrillte Oktopus Tentakel mit Kirschtomaten, Rucola und Kartoffelgratin, dazu Sauerrahm</i>	
<i>Entrecôte di Manzo alla griglia</i>	36
<i>Rindsfleisch vom Grill mit gebratenen Paprika und Rosmarinkartoffeln, dazu Sauerrahm</i>	
<i>Bracirole Pugliesi con Orecchiette</i>	32
<i>Kalbsfleisch Rolle mit Tomatensosse, Pecorinokäse und Orecchiette</i>	
<i>Ravioli con Ricotta e Spinaci</i>	22
<i>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Butter & Salbei</i>	

*Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch glutenfreie Pasta
Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer*

Landgasthof zum Glenner | Via Glogn 40 | 7126 Castrisch GR
T: +41 81 925 20 30 | landgasthofglenner@bluwin.ch

Landgasthof
zum Glenner



für unsere kleinen Gäste

Hamburger

Eine Scheibe Hamburgerfleisch
vom Rind & Schwein, dazu reichen wir Kartoffelspalten

14

Schnipo Bambini

Paniertes Pouletfleisch mit Pommes Frites

14

Pasta Bambini

Penne mit Tomatensosse, Bolognese, oder Natur

9

Süsses



Captain Cool

7.5



Schatztruhe

7



Coolicorn

7.5



Kinder Joy

8

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Landgasthof zum Glenner | Via Glogn 40 | 7126 Castrisch GR
T: +41 81 925 20 30 | landgasthofglenner@bluewin.ch

Landgasthof
zum Glenner



Dessert

<i>Tiramisù fatto in casa</i> Hausgemachtes Tiramisù	8
<i>Dolce Lisa</i> Hausgemachtes Küchlein gedeckt mit einer Zitronencreme Spezialität aus dem Süden Italiens	9
<i>Torta Ricotta e Pera</i> Hausgemachter Kuchen mit Ricotta & Birnen	9
<i>Mousse al cioccolato</i> Schokoladenmousse, hausgemacht	8
<i>Glace nach Wahl</i> Café, Schoko, Vanille, Haselnuss, Pistazie, Kokos, Stracciatella, Erdbeer, Zitrone, Mango, Birne,	<i>pro Kugel</i> 3,2 <i>mit Rahm</i> 1,2

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

*Landgasthof zum Glenner | Via Glogn 40 | 7126 Castrisch GR
T: +41 81 925 20 30 | landgasthofglenner@bluewin.ch*

Landgasthof
zum Glenner



Eisbecher

<i>Fragola e Limone</i>	10.5
<i>Erdbeer-, sowie Zitronenglace, garniert mit frischen Früchten</i>	
<i>Colonel</i>	11
<i>Zitronenglace mit Vodka</i>	
<i>Goppa Stracciatella</i>	11
<i>Stracciatellaglace mit Schokoladensplittern & Biskuit</i>	
<i>Gran Moca</i>	10.5
<i>Caféglace mit Espresso & dunkler Schokolade</i>	
<i>Goppa al Limone</i>	10.5
<i>Zitronenglace mit Limoncello & geriebener Zitronenschale</i>	
<i>Goppa con le Pere</i>	10.5
<i>Vanilleglace, Birne karamellisiert, Nüssen & Schokolade</i>	
<i>Bounty</i>	11
<i>Kokos-, sowie Schokoglace, Kokosplitter & Schokoraseln</i>	
<i>Nocciolino</i>	10.5
<i>Haselnussglace, gemahlene Haselnüsse, karamellisierte Mandeln</i>	
<i>Dänemark</i>	11
<i>Vanilleglace mit warmer Schokosauce & Biskuit</i>	

Die Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Landgasthof zum Glenner | Via Glogn 40 | 7126 Castrisch GR
T: +41 81 925 20 30 | landgasthofglenner@bluewin.ch