

Grotto & Pizzeria da Elio

Liebe Gäste,

Willkommen im Grotto & Pizzeria Da Elio, im Herzen des wunderschönen Lenzerheide.

Unter dem Motto „Estate Italiana 2026“ feiern wir in diesem Jahr die authentische italienische Küche in ihrer ursprünglichsten und ehrlichsten Form: erstklassige Produkte, mediterrane Antipasti, frische Spezialitäten und unsere traditionelle Pizza aus dem Holzofen.

Für uns steht Qualität an erster Stelle. Jede Zutat wird mit Sorgfalt ausgewählt, jedes Gericht mit Leidenschaft zubereitet – schlicht, hochwertig und unverfälscht italienisch.

*Unser Küchenchef **Juanma** bringt seine ganze Kreativität, Erfahrung und Liebe zum Detail in unsere kalten Spezialitäten ein. Mit feinem Gespür für Aromen und Präsentation verbindet er mediterrane Leichtigkeit mit echter Handwerkskunst.*

*Im Holzofen entfaltet unser Star-Pizzaiolo **Carlos** sein ganzes Können. Mit Hingabe gekneteter Teig, lange Reifezeiten und ausgewählte Zutaten machen jede Pizza zu einem Stück Italien – knusprig, aromatisch und voller Charakter.*

Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses und lassen Sie sich von uns auf eine kulinarische Reise nach Italien entführen.

Simon Tabellini und sein Team

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Dienstag bis Sonntag

11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

KONTAKT

+41 (0)81 384 33 36

info@daelio.ch

www.daelio.ch

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

ANTIPASTI

Genau das Richtige für zwischendurch! Ein feiner Schmaus für das gemütliche Beisammensein. Unsere köstlichen Antipasti können auf Wunsch auch mit frisch gebackenem Pizza-Brot serviert werden – der perfekte Start in einen genussvollen Abend.

Gemischter Antipasti-Teller ^{1,4,7} 39.00

Ein gemischter Antipasti-Teller, voll mediterraner Köstlichkeiten: marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, gegrilltes Gemüse und cremiger Burrata, harmonisch ergänzt durch hauchdünnen Parmaschinken. Dazu wird ofenfrisches Pizzabrot aus einem echten italienischen Holzofen serviert. Diese perfekt zusammengestellte Vorspeise ist ideal für zwei Personen zum Teilen, um gemeinsam die Seele Italiens auf dem Teller zu geniessen – der ideale Auftakt zu einem gemütlichen Abend!

Ofenfrisches Pizza-Brot ^{1,4,7} 13.50

mit Olivenöl, Rosmarin und Tomaten ^{4,7}

Rindscarpaccio ^{2,7,8} 25.00

Zartes, dünn geschnittenes Rindscarpaccio wird mit frischem Rucola, fein gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen serviert. Die Kombination aus den würzigen Aromen des Rucolas, der cremigen Textur des Parmesans und den knackigen Pinienkernen verleiht diesem klassischen Gericht eine perfekte Balance aus Frische und Eleganz.

Vitello Tonnato ^{3,4,10,11} 24.00

Zart gegartes Kalbfleisch wird dünn aufgeschnitten und mit einer cremigen Thonsauce überzogen. Verfeinert mit aromatischen Kapern, bietet dieses klassische italienische Gericht eine harmonische Kombination aus mildem Fleisch, der würzigen Thonsauce und der salzigen Frische der Kapern.

Bresaola della Valtellina 24.00

Zart gereifte Rindfleischspezialität aus dem Veltlin, hauchdünn aufgeschnitten und von unvergleichlich feiner Aromatik. Serviert mit frischem Rucola, lauchzwiebeln einem Hauch von Zitronensaft, Balsamico creme und edlen Spänen von Parmigiano Reggiano entsteht eine harmonische Komposition aus Würze, Frische und italienischer Eleganz – leicht, raffiniert und typisch mediterran.

Mediterraner Meeresfrüchtesalat ^{3,5,10} 30.00

Eine feine Auswahl zarter Meeresfrüchte, schonend gegart und anschliessend in frischem Zitronensaft, aromatischer Petersilie, frische Sellerie und bestem Olivenöl extra vergine mariniert. Leicht, erfrischend und voller mediterraner Aromen vereint dieses Gericht die Frische des Meeres mit der eleganten Schlichtheit der italienischen Sommerküche. Ein Genuss, der nach Sonne, Küste und Urlaub schmeckt.

Zusatzteller für das Teilen von Speisen +5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

BURRATA-GERICHTE

Burrata & Prosciutto di Parma⁷ 20.00

Cremige Burrata DOP trifft auf hauchdünn geschnittenen Prosciutto di Parma. Die feine Salzigkeit des Schinkens harmoniert perfekt mit der zarten, sahnigen Füllung der Burrata. Veredelt mit frischem Basilikum und bestem Olivenöl extra vergine und Rucola – eine zeitlose Kombination italienischer Genusskultur.

Burrata & Gegrilltes Gemüse Mediterran⁷ 22.00

Zart geröstete Zucchini, Auberginen und Paprika werden liebevoll mariniert und mit cremiger Burrata serviert. Ein Hauch Balsamico und frische Kräuter verleihen diesem Gericht Tiefe und sommerliche Leichtigkeit – aromatisch, farbenfroh und typisch italienisch.

Burrata DOP mit Ochsenherz-Tomaten⁷ 20.00

Cremige Burrata DOP von höchster Qualität, aussen zart und innen herrlich sahnig-fließend, trifft auf aromatische, sonnengereifte Ochsenherz-Tomaten. Verfeinert mit frischem Basilikum und bestem Olivenöl extra vergine entfaltet dieses Gericht seine ganze mediterrane Eleganz – schlicht, pur und voller Geschmack. Ein Sommerklassiker, der die Essenz Italiens auf den Teller bringt.

Burrata & Bündnerfleisch⁷ 22.00

Fein geschnittenes Bündnerfleisch mit seiner dezenten Rauch- und Reife аромат trifft auf die sanfte Milde der Burrata. Veredelt mit ein paar Tropfen Olivenöl extra vergine entsteht eine elegante Verbindung aus alpiner Würze und italienischer Cremigkeit – exklusiv und perfekt für Lenzerheide

KALTE SUPPE

Gazpacho Andaluz¹⁰ 7.50

Unser Gazpacho wird nach traditionellem andalusischem Rezept zubereitet aus sonnengereiften Tomaten, roter Paprika, Gurken, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch. Verfeinert mit bestem Olivenöl, Sherry-Essig und einer Prise Meersalz entsteht eine erfrischende, kalte Suppe voller mediterraner Aromen. Diese besondere Kreation stammt von unserem Chefkoch Juanma, der selbst aus Andalusien kommt und seine kulinarische Heimat mit viel Leidenschaft in dieses Gericht einbringt. Perfekt für heiße Tage – leicht, gesund und herrlich belebend. Ein Klassiker der spanischen Sommerküche.

Zusatteller für das Teilen von Speisen +5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

SALATE

Grüner Salat ^{10,11} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	7.50
Kl. Gemischter Salat ^{10,11} <i>mit italienischem oder französischem Dressing</i>	7.50
Nüsslisalat ^{1,7,11} <i>mit gebratenem Speck und Ei</i>	12.00
Baby Spinat Salat (V) ^{1, 2, 6, 7,10, 11} <i>mit gebackenem Ziegenkäse, karamellisierte Früchte serviert mit Balsamico-Honig-Dressing</i>	20.00
Sommer Salat (V) ⁷ <i>Wassermelone, Feta Käse und frisches Basilikum</i>	16.00
Caprese (V) ⁷ <i>Saftige, reife Tomaten treffen auf cremigen Büffelmozzarella, begleitet von frischen Basilikumblättern. Dieses einfache, aber köstliche Gericht bringt die Aromen Italiens auf den Teller.</i>	15.00
Insalata Mediterranea alla Greca Feta ⁷ <i>Sonnengereifte Cherrytomaten, schwarze Oliven, feine rote Zwiebelstreifen, Fetakäse, frische Lauchzwiebeln und knackige Gurken vereinen sich zu einer klassischen mediterranen Komposition voller Frische und Aromen. Verfeinert mit bestem Olivenöl extra vergine, einem Hauch Oregano und frisch gemahlenem Pfeffer entsteht ein leichter, sommerlicher Salat mit typisch südlichem Charakter.</i>	18.00

Zusatteller für das Teilen von Speisen **+5.00**
Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

TAGLIERI PREMIUM

Unsere Premium-Taglieri sind eine Hommage an die italienische Genusskultur und die Kunst des gemeinsamen Essens. Mit grösster Sorgfalt zusammengestellt, präsentieren wir eine Auswahl erlesener italienischer Salumi und fein gereifter Käsespezialitäten – stilvoll angerichtet auf grosszügigen Holzplatten. Begleitet von fruchtigem Olivenöl, feinen Beilagen und Focaccia aus unserem Holzofen entsteht ein authentisches Geschmackserlebnis wie in einer traditionellen Trattoria Italiens. Perfekt zum Teilen, ideal als Auftakt oder als genussvoller Mittelpunkt des Abends. Ein Stück Italien auf dem Tisch, das Geselligkeit und Qualität vereint.

Tagliere di Salumi Bologna⁴ 28.00

Eine erlesene Auswahl feinsten italienischer Wurstspezialitäten – darunter zarter Prosciutto di Parma, aromatische Mortadella aus Bologna, würzige Salami und ausgewählte regionale Köstlichkeiten. Dünn aufgeschnitten und geschmackvoll angerichtet, entfalten die Salumi ihr volles Aroma zwischen feiner Würze und harmonischer Reifung. Serviert mit frisch gebackenem Focaccia aus dem Holzofen. Ein authentisches Genussmoment wie in einer traditionellen Osteria Italiens.

Tagliere di Formaggi Italiani^{4,7} 25.00

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl hochwertiger italienischer Käse-sorten, von mild und cremig bis kräftig und gereift. Begleitet von Honig oder feiner Konfitüre, entfalten die verschiedenen Texturen und Aromen ihre ganze Tiefe. Elegant präsentiert und serviert mit ofenfrischer Focaccia wird dieser Tagliere zu einer geschmacklichen Reise durch die vielfältigen Regionen Italiens.

Tagliere Misto Deluxe^{4,7} 30.00

Die perfekte Verbindung aus ausgewählten Salumi und edlen Käsespezialitäten, grosszügig angerichtet und harmonisch kombiniert. Eine kulinarische Komposition aus feiner Würze, cremiger Raffinesse und mediterraner Leichtigkeit. Serviert mit frisch gebackener Focaccia aus unserem Holzofen – ideal zum Teilen und Geniessen in geselliger Runde. Ein Premium-Erlebnis, das italienische Lebensfreude auf den Tisch bringt.

Zu unseren Taglieri empfehlen wir eine Flasche echten Lambrusco Ceci aus der Emilia-Romagna, ein fruchtiger, frischer und fein perlender Rotwein mit lebendigen Aromen von roten Beeren, der mit seiner Leichtigkeit und italienischen Lebensfreude perfekt zum Anstossen einlädt und exklusiv dazu für nur CHF 29.00 erhältlich ist.

Zusatzteller für das Teilen von Speisen +5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

KLASSIK PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

NEU
GLUTEN-
FREIE PIZZA
+ CHF 8,-

Unsere klassischen Pizzen werden nach original italienischer Tradition im Holzofen gebacken. Der knusprige Boden, der unwiderstehliche Duft von frischem Teig und die hochwertigen Zutaten machen jede Pizza zu einem besonderen Genuss – ein Stück Italien direkt auf Ihrem Teller!

Margherita (V) ^{4,7} Tomaten, Mozzarella	15.00
Prosciutto ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken	15.00
Prosciutto & Funghi ^{4,7} Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	16.00
Quattro Stagioni ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Peperoni, Artischocken	16.00
Alla Napoletana ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	16.00
Campagna ^{4,6,7,9} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Salsiz, Salami Piccante, Champignons, Spinat	25.00
Alla Quercia ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Steinpilze, Peperoni	25.00
Siciliana ^{3,4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Zwiebeln, Thunfisch, Salami Piccante, Gorgonzola	25.00
Leone ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante	16.00
Diavolo (scharf) ^{4,7,9} Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Vorderschinken, Peperoni	18.00
Al Tonno ^{3,4,7} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebeln, Thunfisch	16.00
Hawaii ^{3,4,7}	16.00

Zusatzteller für das Teilen von Speisen +5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

Tomaten, Mozzarella, Ananas, Vorderschinken	
Caprese (V) ^{4,7}	26.00
Tomaten, Mozzarella, frischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum	
Pancetta ^{4,7,9}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Bergkäse, Zwiebeln	
Vegetaria (V) ^{4,7,9}	20.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Peperoni, Oliven, Spargel, Zwiebeln	
Quattro Formaggi (V) ^{4,7}	27.00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Tallegio	
Prosciutto Crudo ^{4,7,9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken	
Salmone ^{3,4,7,9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln, Kapern	
Bündner Art ^{4,7,9}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz	
Paesana ^{4,7}	29.00
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Spinat, Knoblauch	
Calzone ^{4,7}	26.00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons	
Grotto ^{4,7,9}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesanspäne	
Gambello ^{3,4,7}	39.00
Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Rindsfiletstreifen	
Elio ^{1,4,7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Ei, Steinpilze, Vorderschinken	

Zusatzteller für das Teilen von Speisen **+5.00**

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

SPEZIAL PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Unsere Spezialpizzen – mit Namen und Geschichte: Im traditionellen Holzofen gebacken und mit ausgewählten Zutaten belegt, sind unsere Spezialpizzen für alle, die das Besondere lieben. Jede trägt den Namen einer Person, die sie mit Herz in unsere Küche gebracht hat, sei es Nonno Mario mit seiner italienischen Geheimzutat, Carlos, unser bester Pizzaiolo, oder ein lieber Gast, der uns seine Lieblingspizza empfohlen hat. **Ein Dankeschön an alle, die ihre Idee mit uns geteilt haben. Mit Liebe gemacht und mit Namen gewürzt.**

Carlos ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, frische Burrata und Rucola	
Nonno Mario ^{4, 7, 10}	30.00
Mascarpone, echtes Ragù alla Bolognese, Grana Padano, Oregano.	
Simon ^{1, 4, 7}	30.00
Frische Burrata, Frische Mortadella aus Bologna, Parmesancreme, Trüffelöl und Parmesanspäne	
Jonathan ^{1, 4, 7} (Sehr Scharf)	30.00
Tomaten, Mozzarella, frische Jalapeños Chili, scharfe Salami, Cheddar-käse	
Juanma ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Frische italienische Salsiccia «Luganega» aus Monza, Friarielli (wilder Brokkoli aus Neapel) und Frühlingszwiebeln	
Carina ^{1, 4, 7}	30.00
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Eierschwämme und eingelegte Lammfi-let streifen	
Mamma Angy ^{1, 4, 7}	32.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, gegrillte Zucchini, Auberginen & Paprika (gegrillt), karamellisierte Schalotten in Balsamico-Reduktion, Rucola und frische Burrata	
La Lola ^{1, 4, 7}	32.00
Frische Steinpilze, knuspriger Speck auf feinem Mozzarella und Toma-ten, veredelt mit frischem Pecorino und einem Hauch Balsamico-Creme. Eine Spezialität mit harmonischem Zusammenspiel von Wald und Würze.	

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

GLACE UND EISBECHER

Eiscafé mit Baileys ^{1,2,4,7}	15.00
Bananensplit ^{1,2,4,7}	15.00
Coupe Dänemark ^{1,2,4,7}	15.00
Coupe Tiramisu ^{1,2,4,7}	15.00
1 Kugel Glace ^{1,2,4,7} Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Café, Tiramisu, Triple Schokolade	4.50
1 Kugel Sorbet ² Blutorange, Erdbeer, Mango, Zitrone	4.50
Sorbet nach Wahl ² mit Vodka, Campari, Prosecco, Grappa, Calvados	9.00
Rahm ⁷	1.50

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Mit Liebe und Sorgfalt täglich frisch zubereitet – aus besten Zutaten und nach traditionellen Rezepten. Jedes Dessert erzählt seine eigene kleine Geschichte von Genuss und Handwerkskunst. Desserts sind nur erhältlich, solange der Vorrat reicht. Gönnen Sie sich ein Stück handgemachter Süsse – als krönender Abschluss oder kleine Auszeit vom Alltag.

- Omas Tiramisu** ^{1,4,7} 12.00
Nach Omas Originalrezept zubereitet – ein echter Klassiker! Cremig, unwiderstehlich und mit viel Liebe gemacht. Ein Dessert, das Erinnerungen weckt und Herzen höherschlagen lässt.
- Johannisbeer-Erdbeer-Traum Panna Cotta** ^{1,4,7} 12.00
*Tauchen Sie ein in die süsse Verführung unserer hausgemachten Panna Cotta, zubereitet mit echter Vanille und frischer Sahne, sanft zur Perfektion gegart. Begleitet wird dieses cremige Dessert von einem erfrischenden, selbstgemachten Erdbeer-Johannisbeer-Kompott, das die Essenz sonnengereifter Früchte und einen Hauch von Zitrone vereint.
Eine Kreation unseres Chefkochs Juanma ein harmonisches Spiel aus samtiger Textur und fruchtiger Frische.*
- Schokoladenmousse** ^{1,4,7} 12.00
Ein himmlisch luftiges Schokoladenmousse, das auf der Zunge zergeht. Mit reichhaltiger Schokolade zubereitet, ist dieses Dessert ein Traum für jeden Schokoladenliebhaber – ein perfekter Genussmoment!
- Frisch gebackener Schokikuchen** ^{1,2,4,7} 12.00
Warm und zart schmelzend, serviert auf einer cremigen Mascarpone Crème. Ein himmlischer Genuss für alle Schokoladenliebhaber!
- Cantucci mit Vin Santo** ^{1,2,4,7} 18.00
Ein Hauch Toskana zum Abschluss: Unsere knusprigen, hausgemachten Cantuccini – mit gerösteten Mandeln und viel Liebe gebacken – servieren wir stilecht mit einem Glas Vin Santo, dem goldenen Dessertwein aus der Toskana. Ein traditionelles italienisches Ritual, bei dem der Keks liebevoll in den süßen Wein getaucht wird – für einen vollendeten Ausklang Ihres Essens
- Mini Omas Tiramisu** ^{1,4,7} 9.50
Eine kleine Portion unseres beliebten Klassikers nach Omas originale Familienrezept. Zarte, im aromatischen Kaffee getränkten Biskuits treffen auf eine luftige Mascarponecreme und werden mit feinem Kakao veredelt. Cremig, leicht und der perfekte süsse Genuss zum Espresso
- Affogato al Caffè** ^{1,7} 8.50
Eine Kugel feines Vanilleglace, übergossen mit frisch gebrühtem, heissem Espresso. Die perfekte Verbindung aus cremiger Süsse und intensivem Kaffee-roma – ein klassischer italienischer Genuss.
- Zusatzteller für das Teilen von Speisen** +5.00
Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.

DEKLARATION

Vegetarische Gerichte (V)

Vegane Gerichte 

Allergene

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere /
6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite /
10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 – Weichtiere

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informiert Sie unser Serviceteam gerne.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte

- **Pouletfleisch:** Schweiz / Brasilien
- **Schweinefleisch:** Schweiz
- **Kalbfleisch:** Schweiz
- **Rindfleisch:** Schweiz / Argentinien / Paraguay
- **Riesencrevetten:** Vietnam
- **Brot:** Schweiz
- **Lachs:** Norwegen
- **Seezunge:** Nordsee und Mittelmeer / Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27
- **Oktopus:** Mittlerer Ostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 34, Nordostatlantik / FAO-Gebiet Nr. 27, Schwarzes Meer / FAO-Gebiet Nr. 37

Wir legen grossen Wert auf die Qualität und Herkunft unserer Produkte, um Ihnen stets das Beste zu bieten.

Zusatzteller für das Teilen von Speisen

+5.00

Für den Fall, dass weniger Gerichte bestellt werden, als Gäste am Tisch sind, erlauben wir uns für den Zusatzteller eine Gebühr zu erheben, um entstandene Mehrkosten zu decken.