



MONO

restaurant, st. moritz

Mediterrane Inspiration



LIFESTYLE™



Preferred

HOTELS & RESORTS

Vorspeisen – Antipasti – Starters – Hors D’oeuvres

Feldsalat mit getrockneten Tomaten und Parmesan*	22.00
Insalata di soncino con pomodori secchi e scaglie di grana*	
<i>Lamb's lettuce salad with dried tomatoes and Parmesan cheese*</i>	
Salade de mâche avec tomates séchées et parmesan*	
Büffel-Burrata mit Tomaten-Waffel und Schnittsalat	25.00
Burrata di bufala con Waffel al pomodoro e misticanza	
<i>Buffalo burrata with tomato waffle and mesclun salad</i>	
Burrata de bufflon avec gaufre aux tomates et salade mesclun	
Lauwarmer Tintenfischsalat mit Pfirsich und Vanille Öl	26.00
Insalata tiepida di polipo e pesche aromatizzata all'olio vanigliato	
<i>Tepid octopus salad with peach and vanilla oil</i>	
Salade tiède aux poulpes avec pêches et huile à la vanille	
Vorspeisenteller "Mono" (Aufschnitt und Gemüse an Olivenöl)*	28.00
Antipasto "Mono" (affettati e verdura sott'olio)*	
<i>Hors d'œuvres Plate "Mono" (cold cuts and vegetables in olive oil)*</i>	
Assiette d'hors d'œuvres "Mono" (charcuterie et légumes à l'huile d'olives)*	
Rinder-Tartar (120g) mit Gemüse-Rohkost und Karottencreme*	32.00
Tartare di manzo (120g) con crudità di verdure e crema di carote*	
<i>Beef tartar (120g) with vegetable crudity and carrot cream*</i>	
Tartare de bœuf avec crudités de légumes et crème de carottes*	

Preise in CHF inkl. MwSt

* Gluten frei – Senza glutine – Gluten free – Sans Gluten

Suppen – Zuppe – Soup – Soupe

Italienische Gemüsesuppe*		12.00
<i>Minestrone di Verdura</i>		
Italian Vegetable Soup		
<i>Soupe de Légumes à L'italienne</i>		
Engadiner Gerstensuppe mit Bündner Fleisch-Chips		14.00
Zuppa d'orzo Engadinese con Chips di Carne Secca		
<i>Barley Cream Soup Engadin Style with dried meat chips</i>		
Crème à l'orge Perlée Engadinoise avec Chips de Viande Séchée		

Pasta & Risotto

Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum	16.00	25.00
Paccheri con pomodoro fresco e basilico		
<i>Paccheri with fresh tomatoes and basil</i>		
Paccheri aux tomates fraîches et basilic		
Offene Lasagne Bolognese		26.00
Lasagna aperta alla Bolognese		
<i>Open lasagne Bolognese</i>		
Lasagne ouvert à la bolognaise		
„Ricotta-Gnocchi“ an frischem Pesto	19.00	28.00
Gnocchi di ricotta con pesto fresco		
<i>Ricotta cheese gnocchi with fresh pesto</i>		
Gnocchi au fromage ricotta avec pesto frais		
Steinpilzrisotto mit Safran	20.00	28.00
Risotto ai funghi porcini e zafferano		
<i>Porcini risotto with saffron</i>		
Risotto aux cèpes et safran		
Spaghetti alla Chitarra mit knusprigen Garnelen	21.00	31.00
Rucola und Kirschtomaten		
Spaghetti alla chitarra con gamberi croccanti, rucola e pomodorini		
<i>Spaghetti alla chitarra with crispy shrimp, rocket and cherry tomatoes</i>		
Spaghetti alla chitarra aux crevettes croustillantes, avec tomates cerises et roquett		

Preise in CHF inkl. MwSt

* Gluten frei – Senza glutine – Gluten free – Sans Gluten

Vom Land – Dalla Terra – From The Land – De La Terre

Brust vom Freiland-Huhn an Kräutern mit Senf-Sauce* Delfinkartoffeln und frischem Spinat	39.00
Petto di pollo*	
ruspante alle erbe aromatiche con salsa alla senape antica patate delfino e spinaci freschi	
<i>Breast of free-range chicken*</i>	
<i>with herbs and mustard sauce, dolphin Potatoes and fresh spinach</i>	
Poitrine de poulet fermier *	
aux herbes et sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre dauphine et épinards frais	
Lammkarree mit Kräuterkruste, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	45.00
Carrè d'agnello in crosta d'erbe con gratin di patate e fagiolini	
<i>Rack of lamb with herbs crust, potato gratin and green beans</i>	
Carré d'agneau à la croûte aux herbes, gratin de pommes de terre, haricots	
Paniertes Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Rucola, Kirschtomaten und Streichholzkartoffeln	49.00
Cotoletta di vitello impanata alla milanese con rucola e pomodorini patate fiammifero	
<i>Breaded chop of veal Milano style with rocket, cherry tomatoes and matchstick potatoes</i>	
Côtelette de veau à la milanaise avec roquette, tomates cerise et pommes allumettes	
Rinds-Tagliata vom Grill* mit Rucola und Parmesan Grillgemüse und Bratkartoffeln	49.00
Tagliata di manzo alla griglia*	
con rucola e scaglie di grana Verdure grigliate e patate saltate	
<i>Grilled beef tagliata*</i>	
<i>with rocket and Parmesan cheese grilled vegetables and sautéed potatoes</i>	
Tagliata de bœuf*	
avec roquette et parmesan, légumes grillés et pommes de terre sautées	
Irishes Rinderfilet (180g) vom Grill an einer Bier- und Honig-Sauce oder Kräuterbutter*, grüne Bohnen und goldgebratene Kartoffeln	52.00
Filetto di manzo irlandese (180g)	
alla griglia, con salsa alla birra e miele o burro aromatico*, fagiolini e patate dorate	
<i>Grilled Irish fillet of beef (180g)</i>	
<i>with beer and honey sauce or herb butter*, green beans and golden roasted potatoes</i>	
Filet de bœuf irlandais grillé avec sauce à la bière et miel ou beurre aromatique*, haricots verts et pommes de terre dorées	

Preise in CHF inkl. MwSt

* Gluten frei - Senza glutine - Gluten free - Sans Gluten

Vom Meer – Dal Mare – From The Sea – De La Mer

Mediterranes Steinbuttfilet in der Folie gegart mit Salzkartoffeln 45.00
Filetto di rombo alla mediterranea in foglia trasparente con patate naturali
Turbot filet mediterranean style, cooked in cellophan with boiled potatoes
Filet de turbot méditerrané cuit à la cellophane avec pommes nature

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Grillgemüse und Salzkartoffeln* 48.00
Filetto di branzino alla griglia con verdure grigliate e patate al vapore*
*Grilled fillet of sea bass with grilled vegetables and steamed potatoes**
Filet de loup de mer grillé avec légumes grillés et pommes de terre à la vapeur*

Ganze Seezunge Müllerinnen Art mit Dampfkartoffeln und frischem Spinat 49.00
Sogliola intera alla mugnaia con patate al vapore e spinaci freschi
Sole meuniere with steamed potatoes and fresh spinach
Sole entière à la meuniere avec pommes de terre à la vapeur et épinards frais

Von Seen & Flüssen – Dal Lago & Fiume From Lakes & Rivers – Des Lacs Et Rivières

Filets vom Goldbarsch mit Risotto an Parmesan 39.00
Filetti di pesce persico dorati con risotto alla parmigiana
Fillets of perch with Risotto and Parmesan cheese
Filets de perche avec risotto au parmesan

Preise in CHF inkl. MwSt

* Gluten frei – Senza glutine – Gluten free – Sans Gluten