



RISTORANTE 1865

VORSPEISEN

Caprese 1865 Büffelmozzarella POD (125 gr), 3 Arten Tomaten, knusprige Brotwaffel, schwarzes Olivengewürz
22

Vitello Tonnato zarte Kalbsfiletstreifen in Thunfischsauce und herzhaftem Weichkäsekuchen
18

Burrata and San Daniele San Daniele Rohschinken und Burrata aus Andria (125 gr)
26

Selezione di Salumi e Formaggi di Montagna Auswahl an regionalem Käse und Aufschnitt, Gemüsecrudités und hausgemachte Marmelade
30

Trilogia di Affumicati geräucherter Lachs, geräucherter Thunfisch und geräucherter Schwertfisch mit Zitronen und Pfeffersauce und Salat
24

La Bresaola Bresaola aus Valtellina serviert mit Rucola, Nüssen und Parmesansplittern
20

SALATE *

KLEIN GRÖSS

L'insalata Grüner Salat und 'misticanza' – Mix
9 12

Monte Ricco Salat mit Fenchel, Kirschtomaten, Mais, Karotten, Gurken und Oliven
10 15

Monte Verde Grüner Salat, Spinat, Hirsch-Bresaola, Kürbiskerne, Blaubeeren, marinierte Zucchini
12 15

Monte Bianco Gemischter Salat, Ei, Hähnchen, knuspriger Speck, Parmesansplitter
13 16

Monte Rosa Gemischter Salat, geräucherter roter Thunfisch, Apfel, rote Beete, Dill
15 18

1865 Grüner Salat, geräucherter Lachs, Himbeeren, Gurke, Kirschtomaten, marinierte Zucchini serviert im hausgemachten Brotkorb
20

SUPPEN

La zuppa di legumi Suppe mit saisonalem Gemüse
14

Zuppa di pomodoro frische Tomaten, Kartoffel-Millefeuille
14

Consommé Kraftbrühe mit hausgemachten 'Plin Ravioli' gefüllt mit gekochtem Rind traditionell aus Piemonte
12

La Vellutata Kürbiscremesuppe mit herzhaftem Weichkäsekuchen
14

* Gern serviert Ihnen unser Kellner den Salat mit Ihrem Lieblingsdressing
Preise in CHF, Service & Steuern inkl.



RISTORANTE 1865

ERSTE GÄNGE

- Lo Scialatiello** III 'Scialatiello' mit Meeresfrüchten
30
- Le Pappardelle** III Hausgemachte Pappardelle mit Steinpilzen und 'Taralli' Brösel
22
- Il Cavatello** III 'Cavatello' mit Salsiccia und schwarzen Bohnen
18
- I Cappellacci** III hausgemachte 'Cappellacci' gefüllt mit Kartoffeln, Burrata und Trüffel, serviert mit Hirschragout, Wacholder und Kakao
20
- La Lasagna** III hausgemachte Lasagne mit Bolognesesauce
22
- Il Pizzocchero** III traditionelles Integralbuchweizennudel – Gericht aus Valtellina mit Kartoffeln, Wirsing, Casera Käse, Butter und Knoblauchöl
20
- Il Risotto** III Risotto mit Apfel, Taleggio Käse und Geflügelragout
24

FLEISCHGERICHTE

- Il Filetto** III Rindsfilet unwickelt mit Speck, Kartoffeln und Steinpilze
54
- Il Manzo** III Entrecote vom Rind mit Kräutern, Kartoffeln und Parmesankäseflan
42
- Il Cervo** III Entrecote vom Wild mit Kräutern, gegrillter Polenta und Parmesankäseflan
38
- La Costoletta** III Lammkotlett mit Kartoffeln und herzhaftem Kürbiskuchen
36
- L'Arrosto** III Schweinebraten mit Pilzsauce, weiße Lasagne mit Kartoffeln
28
- Il Polbo** III geschmorte Hähnchenkeule, Bratensauce und Kartoffelbrei
28
- Salmì** III Hirschragout mit Kartoffelbrei
30

FISCHGERICHTE

- Il Salmone** III gedünstetes Lachsfilet mit Ingwer, Kürbissauce, Kartoffeln und Spinat
38
- L'Orata** III Filet von der Dorade mit Kartoffeln, saisonaler Salat mit Zitronen aus Amalfi
38

FONDUE (MIN. 2 PERSONEN)

klassisches Fondue
p.P. 30

Engadiner Fondue
p.P. 36



RISTORANTE 1865

DESSERT

TIRAMISÙ 1865



Klassisches Tiramisù mit Savoiardi, Mascarpone and Marsala-Wein

13

TORTINO AL CIOCCOLATO



Warmer Schokoladenkuchen mit einem Kern aus Waldbeeren serviert mit Eiscremè

13

PANNA COTTA



Panna cotta mit Madagascar - Vanillecremè und Waldbeeren

13

CREME CARAMEL



13

TORTINO DI MELE



Warmer Apfelkuchen mit Pinienkernen und Eiscremè

13

COMPOSTA DI FRUTTA FRESCA



Frisch aufgeschnittenes saisonales Obst

10