

Vorspeisen – Antipasti – Hors d'œuvres

Vorspeisenteller Mono 24.00

Antipasto Mono

Antipasti Mono

Hors-d'oeuvres Mono

Foie Gras Variation, Apfel-Quittenkompott mit Pinienkerne und Brioche-Baba 32.00

Variazione di foie gras con composta di mele cotogne e pinoli con babà di pan brioche

Foie gras variation, apple-quince compote with pines and brioche baba

Variation de foie gras, compôte aux pommes, coing et pignons, baba de brioche

Gratinierte Jakobsmuscheln in der Schale mit Steinpilzen 24.00

Capesante gratinate ai porcini nel suo guscio

Gratinated scallops in their shell with porcini

Coquille Saint-Jacques gratinées aux cèpes

Carpaccio vom Piemonteser Fassona-Rind auf Rucola mit 'Bagna Cauda' Sauce* 28.00

Carpaccio di „Fassona piemontese“ su letto di rucola e salsa 'bagna cauda'

Fassona beef carpaccio on rocket with 'bagna cauda' sauce

Carpaccio de boeuf 'Fassona piemontese', roquette et sauce 'bagna cauda'

Nüsslisalat mit getrockneten Tomaten und Heutaler Käse 18.00

Insalata di soncino con pomodori secchi e scaglie di Heutaler*

Lambs lettuce with dried tomatoes and Heutaler cheese

Salade mâche, tomates séchées et fromage Heutaler

Thunfischtartar mit Avocado auf Venerereis mit Wasabicreme 28.00

Tartare di tonno e avocado su zoccolo di riso venere e crema al wasabi*

Tuna tartare with avocado, Venere rice and wasabi cream

Tartare au thon avec avocado, riz 'Venere' et crème de wasabi

Büffelburrata auf Carpaccio von schwarzen Tomaten mit Schnittsalat 24.00

Burrata di bufala su carpaccio di pomodori neri e misticanza*

Buffalo burrata on carpaccio of black tomatoes and leaf salad

Burrata de buffle sur carpaccio de tomates noires et salade

Suppen – Zuppa – Soup – Potage

Minestrone mit Gemüse 10.00

Minestrone di verdura*

Vegetables minestrone

Minestrone aux légumes

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischchips 12.00

Zuppa grigionese con chips di carne secca

Barley soup grison style with dried meat crisps

Potage d'orge de grison avec chips de viande séchée

Kürbiscremesuppe mit Steinpilzen 14.00

Crema di zucca con porcini*

Pumpkin soup with porcini

Crème de courge aux cèpes

Pasta & Risotto – Primi piatti

Barolo Risotto mit Heutaler Käse und Birnenchips	24.00
Risotto con Barolo e formaggio Heutaler con chips di pera*	
Barolo risotto with Heutaler cheese and pear crisps	
Risotto au barolo au fromage 'Heutaler' et chips de poire	
Offene Lasagne mit Meeresfrüchten und Hummercreme	29.00
Lasagnetta aperta con frutti di mare e crema d'astice	
Open lasagne with seafood and lobster cream	
Lasagne ouvert au fruits de mer et crème d'homard	
Hausgemachte grüne Fusilli mit Jakobsmuscheln und getrockneten Tomaten	25.00
Fusilli verdi fatti in casa con capesante e pomodori secchi	
Homemade green fusilli pasta with scallops and dried tomatoes	
Fusilli vertes fait maison avec Saint-Jacques et tomates séchées	
Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum	22.00
Paccheri con pomodoro fresco e basilico	
Paccheri pasta with fresh tomatoes and basil	
Paccheri aux tomates fraîches et basilic	
Spaghetti Chitarra nach Art von Küchenchef Claudio in der Folie serviert (Calamari, Muscheln und Krevetten)	32.00
Spaghetti alla Chitarra dello chef Claudio in foglia trasparente (Calamari, vongole e scampi)	
Spaghetti Chitarra Chef Claudio Style served in a foil (Calamari, mussels, prawns)	
Spaghetti Chitarra à la chef de cuisine Claudio servi au film transparente (Calamari, moules, crevettes)	

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

Vom Land – Dalla terra – Landside – De la terre

Rindstagliata (IRL) auf Rucola mit Reggianospänen und Kartoffeln 39.00

Tagliata di manzo irlandese su letto di rucola con scaglie di reggiano e patate saltate
Beef tagliata on rocket with reggiano shavings and potatoes
Tagliata de boeuf, roquette, copeaux de reggiano et pommes de terre

Kalbskotelett 'Milanese' mit Rucola, kleinen Tomaten und Streichholzkartoffeln 45.00

Cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e patate fiammifero
Veal cutlet 'Milanese' with rocket, small tomatoes and fried potatoes
Côte de veau 'Milanese' avec roquette, petites tomates et pommes allumettes

Rindsfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Grillgemüse mit aromatischer Butter, Foie Gras Sauce oder Sauce Béarnaise 52.00

Filetto di manzo alla griglia, patate saltate e verdura griglia
con burro aromatico o salsa al foie gras o bernese
Grilled beef filet with roast potatoes and grilled vegetables
with aromatic butter, foie gras sauce or béarnaise sauce
Filet de boeuf grillé, pommes rissolées et légumes grillés
avec beurre aromatisée, sauce au foie gras ou sauce béarnaise

Entenbrust mit Kürbiscrème, karamellisierte Maroni, Dauphine und Spinat 35.00

Petto d'anatra con crema di zucca e castagne caramellate patate delfino e spinaci
Duck breast with pumpkin cream, caramelized maroni, dauphine potatoes and spinach
Magret de canard, crème de courge, marons caramélisés, pommes dauphine, épinard

Schweinsfiletmedaillon mit Ingwer und Honig, Basmatireis und glasierte Kefen 39.00

Medaglioni di filetto di maiale allo zenzero e miele con riso basmati e taccole glassate
Porc filet medaillons with ginger, honey, basmati rice and sugar snaps
Médallions de filet de porc au gingembre, miel, riz basmati et pois mange-tous

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

Vom Meer – Dal mare – Seaside – De la mer

Steinbuttfilet in der Folie mit Agrumen und Granatapfel* 45.00

Filetto di rombo in foglia trasparente con agrumi e melagrana
Turbot filet served in a foil with citrus fruits and pomegranate
Filet de turbot servi au film transparente avec agrumes et grenades

Halber Hummer gratiniert mit Tomaten, Basilikum und Basmatireis* 48.00

Mezzo astice gratinato al pomodoro e basilico con timballo di riso basmati
Half lobster gratinated with tomatoes, basil and basmati rice
Demi homard gratiné aux tomates, basilic et riz basmati

Gebratenes Seewolffilet auf weisser Bohnencreme und knusprigem Speck* 45.00

Filetto di branzino dorato su crema di cannellini e croccante di pancetta
Sautéed sea bass filet on white beans cream and crispy bacon
Filet de loup de mer sauté sur crème d'haricots blancs et lard croquant

**Unsere Klassiker ab 2 Pers. – I nostri classici da 2 pers.
Our classics from 2 pers. – Nos classiques à partir de 2 pers.**

Mediterrane Vorspeisenplatte Mono*	p.p.	28.00
Antipasto Mediterraneo Mono*		
Mediterranean antipasti selection Mono		
Sélection d'hors d'oeuvres méditerranés Mono		
Champagnerrisotto aus dem Parmesan-Laib am Tisch serviert *	p.p	32.00
<i>Risotto allo champagne servito al tavolo nella forma di Parmigiano *</i>		
Champagne risotto served at the table from a Parmesan cheese loaf *		
<i>Risotto au champagne servi à table d'une meule de parmesan *</i>		
Klassisches "Chateaubriand" an Béarnaise-Sauce mit Bratkartoffeln und Saison-Gemüse*	p.p.	56.00
<i>"Chateaubriand" classico con salsa Bernese con patate saltate e verdure di stagione</i>		
Classic "Chateaubriand" with béarnaise sauce, roast potatoes and seasonal vegetables		
<i>"Châteaubriand" classique à la sauce béarnaise avec pommes rissolées et légumes de saison</i>		
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Salzkartoffeln und Saison-Gemüse*	p.p	54.00
<i>Branzino intero in crosta di sale con patate al vapore e verdura di stagione *</i>		
Sea bass in a salt crust with steamed potatoes and seasonal vegetables *		
<i>Loup de mer entier en croute de sel, pommes au vapeur et légumes de saison *</i>		
Auswahl an täglich frischen Meeresfischen vom Wagen*		
<i>Freschissima scelta di pesci di mare con arrivo giornaliero dalla nostra vetrina*</i>		
Selection of fresh sea fish of the day from our display*		
Sélection de poissons de mer selon arrivage de notre vitrine*		

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