

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Tartare di manzo primavera

Frühlings-Rindstartar

Gnocco fritto con affettato misto e squacquerone

Frittierte Teigtasche mit kalter Platte (Fleisch und Käse)

Mini arancini ai peperoni con pane al chipotle

Mini Arancini mit Peperoni und Brot «al chipotle»

Salmone scottato e disidratato al barbeque affumicato al tavolo

Marinierter Lachs «al barbeque » am Tisch geräucht

Fiori di stagione fritti ripieni di formaggio

Saisonale frittierte Blüten mit Käse

Bruschetta romana

Insalata mista piccola

Kleiner gemischter Salat

Insalata mista grande

Großer gemischter Salat

Insalata verde piccola

Grüner Salat

Patatine Fritte

Portion Pommes frites



Fr. 34.—

Fr. 24.—

Fr. 18.—

Fr. 32.—

Fr. 18.—

Fr. 15.—

Fr. 8.50.—

Fr. 13.50.—

Fr. 7.50.—

Fr. 8.50.—

ZUPPE / SOUP

Tortellini in brodo di carne

Tortellini in Fleisch Bouillon

Vellutata di Topinambur con guanciale e mele

Topinambur Suppe mit Speck und Apfel



Fr. 25.—

Fr. 16.—

ALLERGENE:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen.

PRIMI PIATTI / HAUPTGANG



Spaghetti viola con crema di formaggio e polvere di pistacchio

Violette Spaghetti auf Käsebett mit geriebenen Pistazien

Fr. 25.—

Tortello nero ripieno di burrata ,burro di arachidi,pomodorini marinati e arance candite

Dunkle Ravioli gefüllt mit Burrata und Erdnussbutter,Cherry Tomaten mariniert, kandierte Orangen

Fr. 28.—

Tagliolini freschi al limone, prosciutto crudo burro e parmigiano

FrISChe Nudeln hausgemacht mit Zitronensauce, Rohschinken und Parmesan

Fr. 25.—

Risotto ai funghi di campo e fiori di stagione

Risotto mit gemischten Pilzen und saisonalen Blüten

Fr. 28.—

Lasagne hausgemacht

Fr. 24.—

SECONDI PIATTI / FLEISCH

Filetto di manzo al Gewürztraminer con crema di sedano rapa e crocchetta di patata

Rindsfilet «Gewürztraminer » mit Knollensellerie Sauce und Kartoffelkroketten

Fr. 50.—

Costine di maiale al barbeque cotto a bassa temperatura con patate dolci americane

Sparerips « Barbeque » mit Süßkartoffeln

Fr. 38.—

Tagliato di petto d'anatra all'arancia e miele sul letto di asparagi

Geschnittene Entenbrust, Orangensauce mit Honig auf Spargelbett

Fr. 38.—

Orecchio di elefante impanato con patate fritte

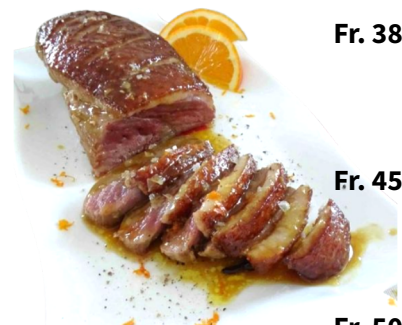
Paniertes Riesenschnitzel mit Pommes

Fr. 45.—

Costoletta di agnello impanato con mini Cisar insalata

Paniertes Lammkotelett mit kleinem Cesar Salat

Fr. 50.—



Schweinefleisch Graubünden, Schweiz
Kalbfleisch Graubünden, Schweiz
Rindfleisch Graubünden, Brasilien*, Argentinien*
Wild Graubünden, Schweiz
Trockenfleisch Italien, Graubünden
Lachs Schweiz, Norwegen

Fleisch und Fleischprodukte aus diesen Ländern können mit nichthormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

DESSERT

Panna cotta al basilico

Fr. 13.—

Tiramisù « Alpina »

Fr. 17.—

Banana Split

Fr. 13.—

Semifreddo alla mandorla

Fr. 14.—

Coppa del nonno hausgemacht

Fr. 12.—

Coppa Danimarca / Coupe Dänemark

Fr. 14.—



BEVANDE

MARTINI ROSSO

Martini rosso, prosecco, ciliegia, ghiaccio

Fr. 12.—

MARTINI BIANCO SPRITZ

Martini Bianco, Schweppes, lime, ghiaccio, menta

Fr. 12.—

APEROL SPRITZ

Aperol Spritz, prosecco, ghiaccio, arancia

Fr. 12.—

UGO ALCOLICO

Prosecco, sciroppo, Sambuco, Soda, menta

Fr. 11.—

GARIBALDI

Bitter alcolico, succo di arancia rossa, menta, ghiaccio

Fr. 12.—

UGO ANALCOLICO

Holunder Sa , minerale, menta e Lime

Fr. 9.—

SPRITZ ANALCOLICO

Succo di arancia, San Bitter, Acqua Tonica, arancia

Fr. 10.—



