



MONO

restaurant, st. moritz

L'ARTE A TAVOLA



GENIESSEN SIE TÄGLICH UNSERE MEDITERRANEN KÖSTLICHKEITEN:

12:00 UHR BIS 14:00 UHR

18:30 UHR BIS 21:30 UHR

LIFESTYLE™





Preferred

HOTELS & RESORTS

SPEZIALITÄTEN VOM BERG – SPECIALITÀ DI MONTAGNA
SPECIALITIES FROM THE MOUNTAIN – SPÉCIALITÉ DE LA MONTAGNE

Herbstsalat mit Hirschsalsiz, Birne und Baumnuss	19.00
Insalata autunnale con salsiz di cervo, pere e noci di montagna <i>Seasonal salad with venison salsiz, pear and walnuts</i> Salade de saison, salsiz de cerf, poire et noix	
Hirschcarpaccio auf Spinat mit Himbeeren und aromatischem Pfeffermousse	29.00
Carpaccio di cervo su spinacino aromatizzato ai lamponi e mousse di pepe aromatico <i>Venison carpaccio on spinach with raspberries and aromatic pepper mousse</i> Carpaccio de cerf, épinards, framboises et mousse au poivre	
Reh Tartare mit altem Senf	31.00
Tartare di capriolo alla senape antica <i>Deer tartare with granary mustard</i> Tartare de chevreuil à la moutarde à l'ancienne	
Kürbiscremesuppe mit Steinpilz-Blätterteiggrissini	14.00
Crema di zucca con grissino di sfoglia ai porcini <i>Pumpkin cream soup with porcini puff pastry</i> Crème de potiron, pâte feuilletée aux cèpes	
Kastanientagiatelle mit Speck und Pecorino	27.00
Tagliatelle alle castagne con pancetta e pecorino <i>Chestnut tagliatelle with bacon and pecorino</i> Tagliatelle aux marrons, lard et pecorino	
Randenrisotto mit Scamorza und Balsamicoreduktion	29.00
Risotto alla barbabietola con scamorza affumicata e riduzione di balsamico <i>Beetroot risotto with scamorza and balsamic vinegar</i> Risotto aux betteraves, scamorza et réduction de vinaigre balsamique	
Hirschfilet mit Honig-Senfkruste	48.00
Filetto di cervo in crosta di miele e senape <i>Venison filet with honey-mustard crust</i> Filet de cerf à la croûte au miel et moutarde	
Rehkoteletts mit Mandelcreme und Waldbeeren	49.00
Sella di capriolo con crema di mandorle e frutti rossi <i>Deer cutlets with almond cream and wild berries</i> Côtes de chevreuil, crème aux amandes et baies sauvages	

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS – HORS D'ŒUVRES

Nüsslisalat mit getrockneten Tomaten und Heutaler Käse  	19.00
Insalata di soncino con pomodori secchi e scaglie di Heutaler <i>Lambs lettuce with dried tomatoes and Heutaler cheese</i> Salade mâche, tomates séchées et fromage Heutaler	
Burrata auf Tomatencarpaccio mit Basilikum  	19.00
Burrata su carpaccio di pomodoro e basilico <i>Burrata on tomato carpaccio with basil</i> Burrata sur carpaccio de tomates, basilic	
Vorspeisenteller Mono	24.00
Antipasto Mono <i>Antipasti Mono</i> Hors-d'oeuvres Mono	
Jakobsmucheln mit Steinpilzen gratiniert auf Sommersalat	24.00
Capesante gratinate ai porcini su insalatina estiva <i>Scallops gratinated with porcini on summer salad</i> Noix Saint Jacques gratinés aux cèpes, salade d'été	



SUPPEN - ZUPPA - SOUP - POTAGE




Minestrone mit Gemüse  ✓	12.00
Minestrone di verdura	
<i>Minestrone with vegetables</i>	
Minestrone aux légumes	
Tagessuppe	12.00
Zuppa del giorno	
<i>Soup of the day</i>	
Potage du jour	

PASTA FATTA IN CASA & RISOTTO - PRIMI PIATTI




Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum ✓	20.00
Paccheri con pomodoro fresco e basilico	
<i>Paccheri with fresh tomatoes and basil</i>	
Paccheri avec tomates fraîches et basilic	
Auberginengratin (Parmigiana) ✓	24.00
Parmigiana di melanzane	
<i>Gratinated eggplants (Parmigiana)</i>	
Aubergines gratinées (Parmigiana)	
Chitarra Spaghetti mit Krevetten und Zucchini	29.00
Spaghetti alla chitarra con gamberi e zucchini	
<i>Spaghetti chitarra with prawns and zucchini</i>	
Spaghetti chitarra aux crevettes et zucchini	

VOM LAND – DALLA TERRA – FROM THE LAND – DE LA TERRE

Entenbrust mit Waldbeersauce und Dauphine Kartoffeln	38.00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco e patate delfino <i>Duck breast with wild berries sauce and dauphine potatos</i> Suprême de canard, sauce aux baies de bois, pommes dauphine	
Schweins-Tomahawk paniert mit Streichholzkartoffeln	39.00
Tomahawk di maiale alla milanese con patate fiammifero <i>Pork tomahawk milanese with match potatos</i> Tomahawk de porc à la milanaise, pommes allumettes	
Rindstagiata (250g) auf Rucola mit Parmesanspänen und Bratkartoffeln 	49.00
Tagliata di manzo (250g) su rucola e scaglie di grana con patate dorate <i>Beef tagliata (250g) with rocket, parmesan slices and roast potatos</i> Tagliata de boeuf (250g), rucola, parmesan et pommes sautées	
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse 	54.00
Filetto di manzo alla griglia con burro aromatico, Patate & verdure <i>Grilled beef fillet with herb butter, potatoes and vegetables</i> Filet de bœuf grillé, beurre aux fines herbes et pommes de terre et légumes	
Kalbskotelett vom Grill mit Morchelsauce und Kartoffelgratin	58.00
Cotoletta di vitello alla griglia con salsa di spugnole e gratin di patate <i>Grilled veal cutlet with morels sauce and potato gratin</i> Côte de veau grillé, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre	

Seezungenzöpfe gebraten auf Kürbiscreme und knusprigen Kastanien 	38.00
Treccia di sogliola dorata su crema di zucca e croccante di castagne <i>Sautéed sole filets with pumpkin cream and crispy chestnuts</i> Tresses de sole, crème de potiron et châtaignes croquantes	
Eglifilets gebraten auf Frühlingszwiebeln mit Szechuan Pfeffer	42.00
Filetto di pesce persico dorato su letto di cipollotti stufati al pepe di Szechuan <i>Perch filets on spring onions and Szechuan pepper</i> Filets de perche, oignons de printemps et poivre szechuan	
Wolfsbarschfilet mit Steinpilzen und Nusspesto 	46.00
Filetto di branzino ai porcini con pesto di noci <i>Seabass filet with porcini and walnut pesto</i> Filet de loup de mer, cèpes et pesto de noix	
Grillierte Garnelen mit Gemüse 	58.00
Piatto di gamberoni alla griglia con verdure <i>Grilled giant shrimps with vegetables</i> Crevettes géantes grillées et légumes	

SÜSSIGKEITEN – I NOSTRI DOLCI – SWEETS – DOUCEURS

Weisses Rocher mit Pfirsich und Kirschensauce 	14.00
Rocher bianco con pesca e salsa alle ciliegie <i>White rocher with peach and cherry sauce</i> Rocher blanc à la pêche, sauce aux cerises	
Klassische Sabayone mit frischen Früchten und Vanilleeis 	16.00
Zabaione classico con frutta fresca e gelato vaniglia <i>Classic sabayon with fresh fruits and vanilla ice cream</i> Sabayon aux fruits frais, glace à la vanille	
Pistazien-Erdbeer-Tiramisu	15.00
Tiramisù al pistacchio e fragole <i>Pistacchio strawberries tiramisu</i> Tiramisu aux pistaches et fraises	
Maronicreme mit Granatapfelsauce	14.00
Cre moso di castagne con salsa alla melagrana <i>Chestnut cream with pomegranate sauce</i> Crème aux châtaignes, sauce grenadine	
Käseauswahl mit rotem Zwiebelkompott 	18.00
Selezione di formaggi della casa con composta di cipolle rosse <i>Cheese selection with red onions compote</i> Sélection de fromages, compote aux oignons rouges	

EISCREME - I NOSTRI GELATI - ICE CREAM - GLACÉ

Coupe Montebianco (Vanilleeis, Vermicelles, Meringues)	14.00
Coppa Montebianco (gelato vaniglia, vermicelli di castagne, meringa)	
<i>Montebianco sundae (vanilla ice cream, chestnut puree, meringue)</i>	
Coupe Montebianco (Glace à la vanille, vermicelles, meringues)	
Frische Erdbeeren mit Vanille-eis und Sahne	15.00
Fragole fresche con gelato vaniglia & panna	
Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream	
Fraises fraîches avec de la crème glacée à la vanille et la crème chantilly	
Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne)	16.00
Coppa Danimarca (Gelato vaniglia, salsa cioccolato e panna montata)	
<i>Ice cream sundae Denmark (Vanilla ice, chocolate sauce and whipped cream)</i>	
Coupe glacée Danemark (Glace à la vanille, sauce au chocolat et crème fouettée)	
Cremiger Eiskaffee (Kaffeeis, Espresso und Sahne)	16.00
Cafè glacé (gelato al caffè, espresso e panna montata)	
<i>Ice coffee (coffee ice, Espresso and whipped cream)</i>	
Café glacé (glace au café, espresso et crème fouettée)	
Coupe 'Suisse' (Vanilleeis, frische Erdbeeren, Ragusa, Toblerone und Sahne)	18.00
Coppa 'Suisse' (Gelato vaniglia, fragole fresche, Ragusa, Toblerone e panna montata)	
<i>Sundae 'Switzerland' (Vanilla ice, fresh strawberries, Ragusa, Toblerone and whipped cream)</i>	
Coupe 'Suisse' (Glace à la vanille, fraises fraîches, Ragusa, Toblerone et crème fouettée)	

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBETS

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Pistazie, Joghurt, Erdbeere, Zitrone, Kiwi, Feigen, Pfirsich, Wassermelone.	
Vaniglia, cioccolato, nocciola, caffè, pistacchio, Yogurt, Fragola, limone, Kiwi, Fichi, Pesca, anguria.	
<i>Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, pistachio, Yogurt, Strawberry, lemon, Kiwi, Figs, Peach, watermelon.</i>	
Vanille, chocolat, noisettes, café, pistache, yogourt, Fraise, citron, kiwi, figues, pêche, melon d'eau.	
Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule	4.00



wir möchten Sie darauf aufmerksam machen,
dass wir hauptsächlich frische Waren für unsere Gerichte
im Restaurant „Mono“ verwenden.

Desideriamo informarvi che presso il nostro ristorante „Mono“
serviamo principalmente prodotti freschi.

*We would like to inform, that we mainly use fresh products
for our dishes in the restaurant „Mono“.*

Nous vous informons que nous utilisons
Principalement des produits frais au restaurant “Mono”.

DEKLARATION / DICHIARAZIONE / DÉCLARATION / DECLARATION
FLEISCH/CARNE/MEAT/VIAND

Schwein / Suino / pork / porc	Schweiz
Rind / Manzo / beef / bœuf	Irland / Schweiz/Sud Amerika.
Kalb / Vitello / veal / veau	Schweiz / Niederlande
Lamm / Ovina / lamb / agneau	Irland / Australien
Geflügel / Pollame / poultry / volaille	Frankreich / Schweiz
Trockenfleisch / Carne secca	Schweiz / Italien / Spanien
Air cured meat / viande séchée	
Wild / Selvaggina / Game / chasse	Schweiz / Australien

*** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

*** Può essere stato prodotto con l'impiego di antibiotici e/o con altri stimolanti antimicrobici

*** It can be produced with the use of antibiotics and / or with other antimicrobial stimulants

*** Peut être produit avec l'utilisation d'antibiotiques et / ou avec d'autres stimulants antimicrobiens

DEKLARATION / DICHIARAZIONE / DÉCLARATION / DECLARATION
FISCH/PESCE/FISH/POISSON

Wolfbarsch / Spigola / sea-bass / Loup de mer	Fao 27
Seeteufel / Pescatrice/ Monkfish / Baudroie	Fao 27
Jacobsmuschel / Capesante / scallop / Coquilles Saint-Jacques	Usa
Crevetten in Lake / Gamberetti / shrimp / Crevettes	Fao 71
Forellenfilet / Trota / trout filet / Filet de truite	Ch
Eglifilet / Persico / Perch filet / Filet de perche	Ee
Zanderfilet / Lucioperca / Pike-perch filet / Filet de sander	Ee
Rauchlachs / Salmone affumicato / Smoked salmon / Saumon fume	No
Riesen Crevetten / Gamberoni / King Prawns / Crevettes géantes	Vn
Hummerschwanz / Coda d'astice / Lobster Tail / Queue de hommar	Ca
Seezunge / Sogliola / Sole / Sole	Fao 27

LA CANTINA



**SIE PLANEN EINEN PRIVATEN ODER GESCHÄFTLICHEN ANLASS?
DAFÜR SIND SIE BEI UNS RICHTIG!**

**NICHT NUR IN UNSEREM RESTAURANT MONO, EBENFALLS IN UNSEREM
WEINKELLER „LA CANTINA“ HALTEN WIR MANNIGFALTIGE MÖGLICHKEITEN FÜR SIE BEREIT.**

UNSER GASTGEBER FRANCESCO STILLITANO STEHT IHNEN GERNE BERATEND ZUR SEITE.



Preise in CHF inkl. MwSt