

Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d'oeuvres

Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano)	12.00 / 15.00
Grüner oder Gemischter Salat am Tisch mariniert (Vegan) <i>Green or mixed salad, marinated at your table (vegan)</i> Salade verte ou mixte, marine à votre table (végan)	
Pomodori ciliegini, burrata, basilico	22.00
Bunte Cherrytomaten, Burata, Basilikum <i>Colorful cherry tomatoes, burata, basil</i> Tomates cerises, burata, basilic	
Insalata panzanella, zucchini, melanzane, rucola, pomodori, olive, peperoni	19.00
Italienischer Brotsalat, Zucchini, Aubergine, Rucola, Tomate, Oliven, Paprika <i>Italian bread salad, zucchini, eggplant, rocket, tomatoes, olives, sweet pepper</i> Salade de pain Italienne, zucchini, aubergine, roquette, olives, poivrons	
Caesar`s salat, pomodori confit, speck, parmigiano, con/senza petto di pollo	32.00/19.00
Caesar`s Salat, konfierte Tomaten, Speck, Parmesan, mit/ohne Alpstein-Pouletbrust <i>Caesar`s salad, tomatoes confit, bacon parmesan, with/without Alpstein chicken breast</i> Salade Caesar, tomates confit, lard, parmesan, avec/sans suprême de poularde de l'Alpstein	
Carpaccio di manzo sauté, rucola, porcini, parmigiano	35.00
Gebratenes Rindscarpaccio, Rucola, Steinpilze, Parmesan <i>Sautéed beef carpaccio, rocket, boletus, parmesan</i> Carpaccio de boeuf sauté, roquette, cèpes, parmesan	
Tartar di manzo classica, tagliata a mano, pinsa tostata	35.00
Klassisch garniertes, handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Classic handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main classique, Pinsa croustillant	

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour	14.00
Zuppa di pomodoro e basilico (vegano) Tomatensuppe mit Basilikum (vegan) <i>Tomato soup with basil (vegan)</i> Soupe de tomates, basilica (vegan)	14.00
Gazpacho, croutons, basilico Gazpacho, Croutons, Basilikum <i>Gazpacho, croutons, basil</i> Gazpacho, croûtons, basilic	15.00
Crema di parmigiano, pancetta, prezzemolo Würzige Parmesansuppe, Pancetta, Petersilie <i>Parmesan soup, pancetta bacono, parsley</i> Crème au parmesan, pancetta, persil	16.00

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Spaghettone cacio e pepe Spaghettone mit Käse und schwarzem Pfeffer <i>Spaghettone with cheese and black pepper</i> Spaghettone au fromage et poivre noir	18.00 / 34.00
Gnocchi con pomodori, gorgonzola o formaggio d'alpe - salvia Gnocchi mit Tomaten-, Gorgonzola- oder Bergkäse-Salbei-Sauce <i>Gnocchi with tomato-, gorgonzola- or alpine cheese-sage sauce</i> Gnocchi, sauce aux tomates, au gorgonzola ou avec fromage alpine et sauge	18.00 / 29.00
Calamarata, ragù di frutti di mare e pomodoro Calamarata, Meeresfrüchte-Tomatenragout <i>Calamarata, seafood-tomato ragout</i> Calamarata, ragoût de tomates et fruits de mer	24.00 / 39.00
Penne con salsa d'asparagi e spugnole (vegano) Penne mit Spargel-Morchelsauce (Vegan) <i>Penne with asparagus-morel sauce (vegan)</i> Penne, sauce aux asperges et morilles (vegan)	34.00

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Branzino, spinaci, riso nero	49.00
Wolfsbarsch, Blattspinat, schwarzer Reis <i>Sea bass, leaf spinach, black rice</i> Loup de mer, épinards en branches, riz noir	
Polpo grigliato, insalata di patate tiepida, taggiasche, crema di parmigiano e lime	45.00
Gegrillter Oktopus, lauwarmer Kartoffelsalat mit Taggiasca, Limonen-Parmesancreme <i>Grilled octopus, warm potato salad with taggiasca olives, lime-parmesan cream</i> Poulpe grillée, salade tiède de pommes de terre e taggiasca, crème de parmesan et citron vert	
Capesante, risotto al vino bianco, verdure mediterranee	44.00
Jakobsmuscheln, Weissweinrisotto, mediterranes Gemüse <i>Sautéed scallops, white wine risotto, vegetables</i> Noix de Saint-Jacques sautés, risotto au vin blanc, légumes méditerranéens	

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Filetto di manzo Irlandese, verdure mediterranee, waffle di patate	52.00
Gegrilltes irisches Rindsfilet, mediterranes Gemüse, Waffelkartoffeln <i>Irish beef fillet, mediterranean vegetables, waffle potatoes</i> Filet de boeuf Irlandais, pommes gaufrettes, légumes méditerranéens	
Bistecca di vitello, salsa d'asparagi e spugnole, patate dauphine	49.00
Kalbssteak, Spargel-Morchelsauce, Dauphine Kartoffeln <i>Veal cutlet, asparagus morels sauce, dauphine potatoes</i> Côte de veau, sauce aux asperges et morilles, pommes dauphines	
Filetto d'agnello ambassador, fregola Sarda con verdure, chimichurri	49.00
Ambassador Lammfilet, Gemüse Fregola Sarda, Chimichurri <i>Ambassador lamb fillet, vegetables fregola sarda, chimichurri</i> Filet d'agneau Ambassador, Fregola Sarda aux légumes, chimichurri	

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Millefoglie alla crema di burro e papavero, composta di ciliegie, menta Mohnbuttercremeschnitte, eingekochte Kirschen, Minze <i>Poppy seed butter cream pastry, cherry compote, fresh mint</i> Mille feuille à la crème au beurre et coquelicots, compôte de cerises, menthe	16.00
Torta al cioccolato, lamponi freschi, gelato alla panna acida Schokoladentarte, frische Himbeeren, Sauerrahmeis <i>Chocolate tarte, fresh raspberry, sour cream ice cream</i> Tarte au chocolat, framboises, glace à la crème acidulée	16.00
Sorbetto alla pesca, mascarpone, croccante di vaniglia Pfersichsorbet, Mascarpone, Vanillecrumble <i>Peach sorbet, mascarpone, vanilla crumbles</i> Sorbet de pêches, mascarpone, miettes à la vanille	15.00
Dessert del giorno, in bicchiere Tagesdessert im Glas <i>Dessert of the day, served in a glass</i> Dessert du jour en verre	9.00
3 Formaggi dalla Bregaglia, pane alla frutta, senape di fichi 3 Käse von der Hofkäserei Pungell, hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf <i>3 cheeses from Bregaglia, homemade fruit bread, fig mustard</i> 3 fromages du Bregaglia, pain aux fruits fait maison, moutarde aux figues	19.00
Gelati: Vaniglia, cioccolato, fragola, caffè. Sorbetti: Limone, Lampone, Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca Sorbets: Zitrone, Himbeer <i>Ice cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Mocca</i> <i>Sorbets: Lemon, Raspberry</i> Glaces: Vanille, Chocolat, Fraise, Mocca Sorbets: Citron, Framboise Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule	5.00