

Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d'oeuvres

Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano) 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)	12.00 / 15.00
Pomodori ciliegini, burrata, basilico Bunte Cherrytomaten, Burata, Basilikum <i>Colorful cherry tomatoes, burata, basil</i> Tomates cerises, burata, basilic	22.00
Insalata panzanella, zucchini, melanzane, rucola, pomodori, olive, peperoni 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	19.00
Caesar`s salat, pomodori confit, speck, parmigiano, con/senza petto di pollo 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	32.00/19.00
Carpaccio di manzo sauté, rucola, porcini, parmigiano Gebratenes Rindscarpaccio, Rucola, Steinpilze, Parmesan <i>Sautéed beef carpaccio, rocket, boletus, parmesan</i> Carpaccio de boeuf sauté, roquette, cèpes, parmesan	35.00
Tartar di manzo classica, tagliata a mano, pinsa tostata Klassisch garniertes, handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Classic handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main classique, Pinsa croustillant	35.00

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
Minestrone alla Genovese Minestrone Genoveser Art <i>Minestrone Genovese style</i> Minestrone génoise	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 pomodoro o 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 di porro e spugnole (vegano) Penne mit Lauch-Morchelsauce (Vegan) <i>Penne with leek-morel sauce (vegan)</i> Penne, sauce au poireau et morilles (vegan)	32.00

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 di porro e spugnole, patate dauphine	49.00
Kalbssteak, Lauch-Morchelsauce, Dauphine Kartoffeln <i>Veal cutlet, leek morels sauce, dauphine potatoes</i> Côte de veau, sauce au poireau et morilles, pommes dauphines	
Petto d'anatra, polenta bianca, verdure grigliate	39.00
Rosa gebratene Entenbrust, weisse Polenta, Grillgemüse <i>Roast duck breast, white polenta, grilled vegetables</i> Magret de canard, polenta blanche, légumes grillés	

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Cheesecake in bicchiere, composta di albicocche, pasta sfoglia Cheesecake im Glas mit Aprikosenkompott, Blätterteiggebäck <i>Cheesecake served in a glass, apricot compote, puff pastry</i> Cheesecake en verre, compote aux abricots, pâte feuilletée	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