

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)
Green or mixed salad, marinated at your table (vegan)
Salade verte ou mixte, marine à votre table (végan)
- Caesar`s salat, pomodori, speck, Grana, olive, con/senza petto di pollo 32.00 / 19.00**
Caesar`s Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Grana, Oliven mit/ohne Pouletbrust
Caesar`s salad, dried tomatoes, bacon, Grana, olives, with/without chicken breast
Salade Caesar, tomates sêchées, lard, Grana, olives avec/sans suprême de poularde
- Burrata, insalata di pomodorini, pesto al basilico 21.00**
Cremige Burrata, bunter Cherrytomatensalat, Basilikumpesto
Creamy burrata, cherry tomatoes salad, basil pesto
Burrata crémeuse, salade aux tomates cerises, pesto au basilic
- Petto d`anatra affumicato, cavolo rosso, maroni, chutney di mela, crema di picandou 26.00**
Geräucherte Entebrust, Rotkohlsalat mit Maroni, Apfelchutney, Picandoucreme
Smoked duck breast, red cabbage salad, chestnuts, apple chutney, picandou cream
Magret de canard fumé, salade de chou rouge, marrons, chutney de pommes, picandou
- Culatello di Zibello, quenelles di Grana, aceto balsamico antico 28.00**
Culatello di Zibello, Nocken von Grana, alter Balsamico
Culatello di Zibello, dumplings of Grana, old balsamic vinegar
Culatello di Zibello, quenelles de Grana, vieux vinaigre balsamique
- Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata 36.00**
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa
Handcut beef tartar, toasted Pinsa
Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno	14.00
Tagessuppe	
<i>Soup of the day</i>	
Potage du jour	
Crema di zucca e maroni con semi di zucca e olio di semi di zucca	16.00
Kürbis-Maronicremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	
<i>Pumpkin and chestnut cream soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil</i>	
Crème de courge et marrons avec des graines de courge et de l'huile de graines de courge	
Zuppa di pomodoro al basilico (vegano)	14.00
Tomatensuppe mit Basilikum (vegan)	
<i>Tomato soup with basil (vegan)</i>	
Soupe de tomates au basilic (végan)	
Consommé con Uovo	12.50
Rinderkraftbrühe mit Ei	
<i>Consommé with Egg</i>	
Consommé avec oeuf	

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Paccheri "Mono" con ragù di capriolo e mirtilli rossi	24.00 / 42.00
Paccheri 'Mono' mit feinem Rehragout und Preiselbeeren	
<i>Paccheri 'Mono' with venison ragout and cranberries</i>	
Paccheri 'Mono' avec ragoût de chevreuil et airelles rouges	
Gnocchi con pesto al basilico, mozzarella, pomodori ciliegini	18.00 / 32.00
Gnocchi mit Basilikumpesto, Mozzarella, Cherrytomaten	
<i>Gnocchi with basil pesto, mozzarella, cherry tomatoes</i>	
Gnocchi au pesto de basilic, mozzarella, tomates cerises	
Spaghettone Cacio e Pepe	17.00 / 29.00
Spaghettone Cacio e Pepe	
<i>Spaghettone Cacio e Pepe</i>	
Spaghettone Cacio e Pepe	
Verdure in tempura con guacamole (vegano)	32.00
Tempuragemüse mit Guacamole (vegan)	
<i>Tempura vegetables with guacamole (vegan)</i>	
Tempura de légumes avec guacamole (végan)	

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Tonno saku alla griglia, verdure julienne, patate paglia, salsa teriyaki	48.00
Gegrillter Saku Tuna, Gemüsejulienne, Kartoffelstroh, Teriyaki Sauce <i>Grilled saku tuna, vegetables julienne, straw potatos, Teriyaki sauce</i> Thon Saku grillé, julienne de légumes, pommes paille, sauce teriyaki	
Filetto di branzino sauté, riso nero, verdure grigliate, salsa alla paprika	49.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet, schwarzem Reis, Grillgemüse, Paprikasauce <i>Sautéed sea bass fillet, black rice, grilled vegetables, sweet pepper sauce</i> Filet de loup de mer sauté, riz noir, légumes grillés, sauce au paprika	
Gamberoni sauté su risotto al limone con piselli e chips di tapioca	46.00
Gebratene Garnelen auf Zitronenrisotto mit Erbsen und Tapiokachips <i>Sautéed prawns on lemon risotto with green peas and tapioca chips</i> Crevettes sautées sur risotto au citron avec petits pois et chips de tapioca	

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Filetto di manzo, ratatouille, millefoglie di patate, chimichurri	54.00
Rindsfilet, Ratatouille, Kartoffel-Millefeuille, Chimichurri <i>Beef fillet, ratatouille, potato millefeuille, chimichurri</i> Filet de bœuf, ratatouille, millefeuille de pommes de terre, chimichurri	
Saltimbocca di cervo su risotto ai funghi misti e jus di selvaggina	52.00
Hirschsaltimbocca auf Waldpilzkräuterrisotto und Wildjus <i>Venison saltimbocca on wild mushroom risotto with herbs and game stock</i> Saltimbocca de cerf sur risotto aux champignons sauvages et fines herbes, jus de gibier	
Petto d'anatra arrosto rosa, verdure julienne, patate paglia, salsa teriyaki	44.00
Rosa gebratene Entenbrust, Gemüsejulienne, Kartoffelstroh, Teriyaki Sauce <i>Roasted duck breast, vegetables julienne, straw potatos, Teriyaki sauce</i> Magret de canard rôti rose, julienne de légumes, pommes paille, sauce teriyaki	

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Crostatina al limone brûlé 16.00
 Geflämmte Zitronen-Baisertarte
Flamed lemon meringue tart
 Tarte meringuée au citron

Torta ai maroni con frosting alle amarene e salsa al nougat 16.00
 Maronikuchen mit Sauerkirschfrosting und Nougatsauce
Chestnut cake with sour cherry frosting and nougat sauce
 Gâteau aux marrons avec frosting de griottes et sauce au nougat

Gelato allo yogurt con composta di mirtilli e cialda di miele 14.00
 Joghurteis mit Heidelbeerkompott und Honigwabe
Yoghurt ice cream with blueberry compote and honeycomb
 Glace au yaourt avec compôte de myrtilles et rayon de miel

am Tisch / al Tavolo / at the table / à la table

Crêpes Suzettes (ab zwei Personen/from 2 people/da 2 persone) pro Person 27.00
 Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Ananas flambé pro Person 22.00
 Gelato al cocco / Kokoseis / coconut ice cream / Glace au noix de coco

Marsala Sabayon pro Person 18.00
 Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Affogato al caffè 8.50
 Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis)
Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)
 Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)

3 Formaggi dalla Bregaglia, pane alla frutta, senape di fichi 19.00
 3 Käse von der Hofkäserei Pungell, hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
3 cheeses from Bregaglia, homemade fruit bread, fig mustard
 3 fromages du Bregaglia, pain aux fruits fait maison, moutarde aux figues

Gelati: Vaniglia, Cioccolata, Fragola, Caffè, Cocco, Yogurt

Sorbetti: Limone, Lampone, Mango

Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos, Joghurt

Sorbets: Zitrone, Himbeer, Mango

Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut, yoghurt

Sorbets: lemon, raspberry, mango

Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco, yaourt

Sorbets: citron, framboise, mangue

Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule 5.00