



MONO

restaurant, st. moritz

L'Arte a Tavola



Geniessen Sie täglich unsere mediterranen Köstlichkeiten:

11:45 Uhr bis 14:00 Uhr

18:30 Uhr bis 22:00 Uhr

LIFESTYLE™



Preferred

HOTELS & RESORTS


Vorspeisen – Antipasti – Starters – Hors d'œuvres

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Blattsalat mit Nüssen und Kürbiskernen  ✓	19.00
Caprino gratinato al miele su misticanza, con noci e semi di zucca. <i>Gratinated goat cheese with honey on leaf salad with walnuts and pumpkin seeds</i> Fromage de capre gratiné au miel, salade, noix et pépins de courge	
Kleiner Burrata mit frischen Tomaten  ✓	26.00
Burratina pugliese su carpaccio di pomodori freschi <i>Small burrata with fresh tomatos</i> Petit burrata et tomates fraîches	
Frittierte Jakobsmuschel mit Scamorza auf Artischockensalat	29.00
Capasanta croccante alla scamorza su insalata di carciofi <i>Fried scallops with Scamorza on artichoke salad</i> Saint-Jacques au Scamorza frits, salade aux artichauts	
Büffeltartar mit Caciocavallo Käse und süss-saurer roter Zwiebel 	35.00
Tartare di bufalo con sfoglia di caciocavallo e cipolla rossa agrodolce <i>Buffalo tartar with caciocavallo cheese and sweet & sour red onions</i> Tartare de buffle, fromage caciocavallo, oignons rouges aigre-doux	
Foie Gras gebraten mit Feigensenf und Brioche	39.00
Scaloppa di foie Gras francese con senape ai fichi e pan Brioche <i>Escalope of foie gras with fig mustard and brioche</i> Escalope de foie gras, moutarde de figues et brioche	

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	
Spargelcremesuppe  ✓	14.00
Crema d'asparagi verdi <i>Asparagus cream soup</i> Crème aux asperges	

Pasta & Risotto





Paccheri mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten ✓	26.00
Paccheri con funghi porcini e pomodori secchi <i>Paccheri pasta, porcini and dried tomatoes</i> Paccheri aux cèpes et tomates séchées	
Risotto "Gran Riserva" mit Barolo und knusprigem Speck und Brie 	29.00
Risotto "Gran Riserva" al Barolo e guanciale croccante Mantecato al brie stagionato <i>Risotto "Gran Riserva" with barolo wine and crispy bacon and Brie</i> Risotto "Gran Riserva" au barolo, lard croquant et brie	
Tagliolini mit schwarzem Trüffel ✓	29.00
Tagliolini al tartufo nero Tagliolini with black truffle Tagliolini aux truffes noires	
Kartoffelgnocchi mit Spinat und Meeresfrüchten	32.00
Gnocchi di patate agli spinaci con frutti di mare <i>Potato gnocchi with spinach and seafood</i> Gnocchi de pommes de terre aux épinards et fruits de la mer	

Preise in CHF inkl. MwSt







Vom Land – Dalla terra – From the land – De la terre

Tagliata vom irischen Rind mit Kirschtomaten, Basilikum und Haselnüssen 	45.00
Tagliata di manzo irlandese con pomodorini, basilico e nocciole <i>Grilled Irish beef tagliata with cherry tomatoes, basil and hazelnuts</i> Tagliata de bœuf irlandais grillé avec tomates cerise, basilic et noisettes	
Lammkarree mit Steinpilzkruste und Kartoffelgratin	45.00
Carrè d'agnello in crosta di porcini su gratin di patate <i>Lamb cutlets with porcini crust and potato gratin</i> Carré d'agneau au cèpes, gratin de pommes de terre	
Kalbsfilet an Sambucasauce, Minzgel und gebratenen Neuen Kartoffeln	52.00
Filetto di vitello con salsa al sambuco e gel alla menta, patate novelle dorate Veal filet, Sambuca sauce, mint gel, sautéed potatoes Filet de veau, sauce au Sambuca, gel à la menthe, pommes sautées	
Irishes Rindsfilet mit Foie Gras Sauce	54.00
Filetto di manzo irlandese con salsa al Foie Gras <i>Irish tenderloin with foie gras sauce</i> Filet de boeuf irlandais, sauce au foie gras	

Vom Meer – Dal mare – From the sea – De la mer

- Saiblingfilet auf Kartoffelcreme mit Szechuanpfeffer, knusprige lila Kartoffeln**  39.00
Filetto di salmerino dorato con crema di patate al pepe Szechuan, patate viola croccanti
Char filet on potato cream with Szechuan pepper, crispy violet potatoes
Filet d'omble chevalier, crème aux pommes de terre au Szechuan, pommes croquantes
- Mille-feuille vom Steinbutt mit Spargeln**  48.00
Millefoglie di rombo agli asparagi
Mille-feuille of turbot and asparagus
Mille-feuille de turbot et asperges
- Wolfsbarschfilet in Folie mit Dattel Tomaten, Steinpilz und Kartoffel**  48.00
Filetto di branzino in foglia lucida con datterini, porcini e patate
Sea bass filet cooked in foil with tomatos, porcini and potatos
Loup de mer en film avec tomates, cèpes et pommes de terre
- Médaille vom Schwertfisch Sizilianer Art**  48.00
Medaglione di pescespada alla siciliana (pomodorini, pinoli, uvetta, olive)
Swordfish medaillon Sicily style
Médaille d'espadon à la Sicilienne

Unsere Klassiker ab 2 Pers. – I nostri classici da 2 pers.
Our classics from 2 pers. – Nos classiques à partir de 2 pers.

Mediterrane Vorspeisenplatte Mono  Antipasto Mediterraneo Mono <i>Mediterranean antipasti selection Mono</i> Sélection d'hors d'oeuvres méditerranés Mono	p.p.	29.00
Champagnerrisotto aus dem Parmesan-Laib am Tisch serviert   Risotto allo champagne servito al tavolo nella forma di Parmigiano <i>Champagne risotto served at the table from a Parmesan cheese loaf</i> Risotto au champagne servi à table d'une meule de parmesan	p.p.	32.00
Wolfsbarsch in der Salzkruste  Branzino intero in crosta di sale <i>Sea bass in a salt crust</i> Loup de mer entier en croute de sel	p.p.	55.00
“Chateaubriand” mit Béarnaise  “Chateaubriand” con salsa Bernese <i>“Chateaubriand” with béarnaise sauce,</i> “Châteaubriand” à la sauce béarnaise	p.p.	58.00
Auswahl an täglich frischen Meeresfischen vom Wagen  Freschissima scelta di pesci di mare con arrivo giornaliero dalla nostra vetrina Selection of fresh sea fish of the day from our display Sélection de poissons de mer selon choix de notre vitrine		



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.
Buffalo /	Schweiz
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-It
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
Goldbrasse /Orata / bream / Dorade	Fao 27
Zackenbarsch /Cernia / Grouper / Mérrou	Fao 81
Sailbling /Salmerino / Char / Omble	Ch-Is