

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)	
Soncino, Speck, porcini	19.00
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze <i>Lambs lettuce, bacon, porcini</i> Salade mâche, lard, cèpes	
Burrata, pomodoro, basilico, crostini, vinaigrette di pomodoro	19.00
Burrata, bunte Tomaten, Basilikum, Crostini, Tomatenvinaigrette <i>Burrata, colorful tomatoes, basil, Crostini, tomato vinaigrette</i> Burrata, tomates, basilic, crostini, vinaigrette aux tomates	
Caesar`s salat, pomodori secchi, speck, parmigiano, con/senza petto di pollo	32.00/19.00
Caesar`s Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Parmesan, mit/ohne Alpstein-Pouletbrust <i>Caesar`s salad, dried tomatoes, bacon parmesan, with/without Alpstein chicken breast</i> Salade Caesar, tomates séchées, lard, parmesan, avec/sans suprême de poularde de l'Alpstein	
Zucchini grigliati, hummus, olive taggiasche, crescione sakura, chips di patate blu	23.00
Gegrillte Zucchini, Hummus, Taggiasca-Oliven, Sakurakresse, blaue Kartoffelchips <i>Grilled zucchini, hummus, taggiasca olives, sakura cress, blue potato chips</i> Courgette grillé, hummus, olives taggiasca, cresson sakura, chips de pommes de terre bleues	
Vitello tonnato su pan brioche grigliato, capperi, rucola	26.00
Vitello Tonnato auf gegrilltem Brioche, Kapern, Rucola <i>Vitello tonnato on grilled brioche, capres, rocket</i> Vitello tonnato sur brioche grillée, câpres, roquette	
Tartar di manzo tagliata a mano, flambata al tavolo, pinsa tostata	39.00
Handgeschnittenes, am Tisch flambiertes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Handcut beef tartar, flambéed at the table, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main, flambé à table, Pinsa croustillant	

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour	14.00
Crema di cannellini, tofu affumicato, crescione (vegano) Cannellini Cremesuppe, geräuchter Tofu, Kresse (vegan) <i>Cannellini cream soup, smoked tofu, cress (vegan)</i> Crème de cannellini, tofu fumé, cresson (vegan)	16.00
Crema di carciofi, lardo, croutons con olio al tartufo Artischockencremesuppe, Lardo, Trüffelölcroustons <i>Artichoke cream soup, lardo, croutons with truffle oil</i> Crème aux artichauts, lardo, croûtons à l'huile aux truffes	16.00
Consommé con Uovo Rinderkraftbrühe mit Ei <i>Consommé with Egg</i> Consommé avec oeuf	12.00

Glattfelder Caviar Delights

Completa il piatto che preferisci con il caviale
Ergänzen Sie das Gericht Ihrer Wahl mit Kaviar
Add some delicious caviar to the dish of your choice
Complétez le plat de votre choix avec du caviar

Caviar Imperial Oscietra 10g

35.00

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Spaghettone carbonara (guanciale, tuorlo d'uovo, Pecorino)	19.00 / 34.00
Spaghettone Carbonara (Guanciale, Eigelb, Pecorino)	
<i>Spaghettone carbonara (guanciale, egg yolk, pecorino)</i>	
Spaghettone carbonara (guanciale, jaune d'œuf, pecorino)	
Gnocchi con pomodoro o gorgonzola o formaggio d'alpe - salvia	16.00 / 29.00
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	
Risotto al vino bianco, scamorza, carciofi, pomodori secchi	18.00 / 32.00
Weissweinrisotto, Scamorza, Artischocken, getrocknete Tomaten	
<i>White wine risotto, scamorza, artichokes, dried tomatoes</i>	
Risotto au vin blanc, scamorza, artichauts, tomates séchées	
Paccheri 'Mono', filetto di manzo, rucola, datterini, salsa al porto	24.00 / 39.00
Paccheri 'Mono', Rindsfiletspitzen, Rucola, Datteltomaten, Portweinsauce	
<i>Paccheri 'Mono', sliced beef fillet, rocket, datterini tomatoes, port wine sauce</i>	
Paccheri 'Mono', emincé de filet de boeuf, tomates dattes, sauce au vin de port	
Penne con tofu affumicato, pomodorini, basilico (vegano)	32.00
Penne mit geräuchtem Tofu, bunten Tomaten, Basilikum (Vegan)	
<i>Penne with smoked tofu, colourful tomatoes, basil (vegan)</i>	
Penne, tofu fumé, tomates, basilic (vegan)	

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Branzino, spinaci, patate novelle	49.00
Wolfsbarsch, Blattspinat, Neue Kartoffeln <i>Sea bass, leaf spinach, roast potatoes</i> Loup de mer, épinards en branches, pommes nouvelles	
Polpo grigliato, crema di lenticchie beluga, insalata di finocchio crudo, datterini	45.00
Gegrillter Oktopus, Belugalinsencreme, roher Fenchelsalat, konfierte Datteltomaten <i>Grilled octopus, beluga lentils cream, raw fennel salad, datterini tomatoes confit</i> Poulpe grillée, crème de lentilles beluga, salade aux fenouil, tomates dattes confit	
Capesante, risotto al limone, Sakurakresse	44.00
Jakobsmuscheln, Zitronenrisotto, Sakurakresse <i>Sautéed scallops, lemon risotto, sakura cress</i> Noix de Saint-Jacques sautés, risotto au citron, cresson sakura	

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Filetto di manzo Robespierre, funghi, patate fiammifero salsa al Porto	52.00
Rindsfilet Robespierre, gebratene Pilze, Strohkartoffeln, Portweinjus <i>Beef fillet Robespierre, sautéed mushrooms, straw potatoes, port wine sauce</i> Filet de boeuf Robespierre, champignons sautées, pommes pailles, jus au vin de port	
Filetto d`Agnello, patate novelle, carciofi, pomodori datterini, rucola, taggiasca	49.00
Ambassador Lammfilet, Neue Kartoffeln, Artischocken, Datteltomaten, Rucola, Taggiasca <i>Ambassador lamb fillet, roast potatoes, artichokes, datterini tomatoes, rocket, taggiasca</i> Filet d'agneau Ambassador, pommes nouvelles, artichauts, tomates dattes, roquette, taggiasca	
Petto d'anatra, risotto al finocchio	39.00
Rosa gebratene Entenbrust, Fenchelrisotto <i>Roast duck breast, fennel risotto</i> Magret de canard, risotto au fenouil	

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

<p>Tiramisu in bicchiere Klassisches Tiramisu im Glas <i>Classic tiramisu served in a glass</i> Tiramisu classique, servis en verre</p>	<p>15.00</p>
<p>Torta al cioccolato, gelato alla mela, composta di amarene Winterliche Schokoladentarte, Apfeleis, Sauerkirschenkompott <i>Wintery chocolate cake, apple ice cream, sour cherry compote</i> Tarte au chocolat 'hiver', glace aux pommes, compôte de griottes</p>	<p>16.00</p>
<p>Sorbetto alla prugna, salsa alla cannella, pasta sfoglia Zwetschgensorbet, Zimtsauce, Blätterteig <i>Plum sorbet, cinnamon sauce, puff pastry</i> Sorbet aux prunes, sauce à la cannelle, millefeuille</p>	<p>15.00</p>
<p>Dessert del giorno Tagesdessert <i>Dessert of the day</i> Dessert du jour</p>	<p>9.00</p>
<p>Crêpes Suzettes Ab zwei Personen/from 2 person</p>	<p>pro Person 27.00</p>
<p>Affogato al caffè Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis) <i>Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)</i> Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)</p>	<p>8.50</p>
<p>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</p>	<p>19.00</p>
<p>Gelati: Vaniglia, cioccolato, fragola, caffè, mela cotta Sorbetti: Limone, Lampone, prugne Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Bratapfel Sorbets: Zitrone, Himbeer, Zwetschge <i>Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, baked apple</i> <i>Sorbets: lemon, raspberry, plum</i> Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, pommes au four Sorbets: citron, framboise, prune</p>	
<p>Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule</p>	<p>5.00</p>