

## Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d'oeuvres

<b>Zucchini grigliati, hummus, olive taggiasche, crescione sakura, chips di patate blu</b>	<b>23.00</b>
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	
<b>Vitello tonnato su pan brioche grigliato, capperi, rucola</b>	<b>26.00</b>
Vitello Tonnato auf gegrilltem Brioche, Kapern, Rucola <i>Vitello tonnato on grilled brioche, capres, rocket</i> Vitello tonnato sur brioche grillée, câpres, roquette	
<b>Tartar di manzo tagliata a mano, flambata al tavolo, pinsa tostata</b>	<b>39.00</b>
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	

### Glattfelder Caviar Delights

<b>Caviar Imperial Oscietra 10g</b>	<b>35.00</b>
<b>Completa il piatto che preferisci con il caviale</b> Ergänzen Sie das Gericht Ihrer Wahl mit Kaviar <i>Add some delicious caviar to the dish of your choice</i> Complétez le plat de votre choix avec du caviar	
<b>Caviale (30g) con Toast e crema acida</b>	<b>120.00</b>
Kaviar (30g) mit Toast und Sauerrahm <i>Caviar (30g) with Toast and Sour Cream</i> Caviar (30g) avec Toast et crème fraîche	

## Salate / Insalate / Salads / Salades

<b>Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano)</b>	<b>12.00 / 15.00</b>
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)	
<b>Soncino, Speck, porcini</b>	<b>19.00</b>
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze <i>Lambs lettuce, bacon, porcini</i> Salade mâche, lard, cèpes	
<b>Burrata, pomodoro, basilico, crostini, vinaigrette di pomodoro</b>	<b>19.00</b>
Burrata, bunte Tomaten, Basilikum, Crostini, Tomatenvinaigrette <i>Burrata, colorful tomatoes, basil, Crostini, tomato vinaigrette</i> Burrata, tomates, basilic, crostini, vinaigrette aux tomates	
<b>Caesar`s salat, pomodori secchi, speck, parmigiano, con/senza petto di pollo</b>	<b>32.00/19.00</b>
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	

## Suppen / Zuppe / Soups / Potages

<b>Zuppa del giorno</b>	<b>14.00</b>
Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour	
<b>Crema di finocchi, con porcini sautéés (vegano)</b>	<b>16.00</b>
Fenchelcremesuppe mit gebratenen Steinpilzen (vegan) <i>Fennel cream soup with sautéed boletus (vegan)</i> Crème fenouil, cèpes sautéés (vegan)	
<b>Crema di carciofi, lardo, croutons con olio al tartufo</b>	<b>16.00</b>
Artischockencremesuppe, Lardo, Trüffelölcroustons <i>Artichoke cream soup, lardo, croutons with truffle oil</i> Crème aux artichauts, lardo, croûtons à l'huile aux truffes	
<b>Consommé con Uovo</b>	<b>12.00</b>
Rinderkraftbrühe mit Ei <i>Consommé with Egg</i> Consommé avec oeuf	

## Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

<b>Spaghettone carbonara (guanciale, tuorlo d'uovo, Pecorino)</b>	<b>19.00 / 34.00</b>
Spaghettone Carbonara (Guanciale, Eigelb, Pecorino)	
<i>Spaghettone carbonara (guanciale, egg yolk, pecorino)</i>	
Spaghettone carbonara (guanciale, jaune d'œuf, pecorino)	
<b>Gnocchi con pomodoro o gorgonzola o formaggio d'alpe - salvia</b>	<b>16.00 / 29.00</b>
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	
<b>Risotto al vino bianco, scamorza, carciofi, pomodori secchi</b>	<b>18.00 / 32.00</b>
Weissweinrisotto, Scamorza, Artischocken, getrocknete Tomaten	
<i>White wine risotto, scamorza, artichokes, dried tomatoes</i>	
Risotto au vin blanc, scamorza, artichauts, tomates séchées	
<b>Paccheri 'Mono', crema di melanzane, olive taggiasche, ricotta di capra</b>	<b>18.00 / 32.00</b>
Paccheri 'Mono', Auberginencreme, Taggiasca Oliven, Basilikum, Ziegen Ricotta	
<i>Paccheri 'Mono', aubergine cream, taggiasca olives, basil, goat ricotta,</i>	
Paccheri 'Mono', crème d'aubergine, olives taggiasca, basilic, ricotta de chèvre	
<b>Penne con tofu affumicato, pomodorini, basilico (vegano)</b>	<b>32.00</b>
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

<b>Branzino, spinaci, patate novelle</b>	<b>49.00</b>
Wolfsbarsch, Blattspinat, Neue Kartoffeln <i>Sea bass, leaf spinach, roast potatoes</i> Loup de mer, épinards, pommes nouvelles	
<b>Polpo grigliato, crema di patate e olive, ratatouille</b>	<b>45.00</b>
Gegrillter Oktopus, Kartoffel-Olivencreme, Ratatouille <i>Grilled octopus, potato-olive cream, rataouille</i> Poulpe grillée, crème pommes de terre et olives, ratatouille	
<b>Trancio di tonno Saku leggermente scottata, riso nero, sedano, salsa al sesamo</b>	<b>49.00</b>
Kurz gebratenes Thunfischsteak Saku, schwarzer Reis, Stangensellerie, Sesamsauce <i>Sautéed Saku tuna steak, black rice, celery, sesame sauce</i> Steak de thon Saku, riz noir, céleri en branches, sauce au sésame	

## Fleisch / Carne / Meat / Viande

<b>Filetto di manzo Rossini, patate dauphines, ratatouille, jus di vitello</b>	<b>58.00</b>
Rindsfilet Rossini, Pommes Dauphines, Ratatouille, Kalbsjus <i>Beef fillet Rossini, dauphine potatoes, ratatouille, veal jus</i> Filet de boeuf Rossini, pommes dauphines, ratatouille, jus de veau	
<b>Entrecôte d`Agnello, crosta d`olive, spinaci, crema di patate, salsa al porto</b>	<b>49.00</b>
Gebratenes Lammmentrecote mit Olivenkruste, Blattspinat, Kartoffelcreme, Portweinjus <i>Lamb entrecote with olive crust, leaf spinach, potato cream, port wine sauce</i> Entrecôte d'agneau, croûte aux olives, épinards, crème de pommes de terre, jus au vin de Porto	
<b>Petto d'anatra, patate novelle, carciofi, datterini, rucola, olive taggiasche</b>	<b>39.00</b>
Rosa gebratene Entenbrust, Neue Kartoffeln, Artischocken, Datterini, Rucola, Taggiasca Oliven <i>Roast duck breast, roast potatoes, artichokes, datterini, rocket, taggiasca olives</i> Magret de canard, pommes nouvelles, artichauds, datterines, rucola, olives taggiasca	

## Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

<b>Tiramisu in bicchiere</b> Klassisches Tiramisu im Glas <i>Classic tiramisu served in a glass</i> Tiramisu classique, servis en verre	<b>15.00</b>
<b>Torta al cioccolato e noci tiepida, gelato vaniglia, composta di lamponi</b> Lauwarmer Schokolade-Baumnusskuchen, Vanilleeis, Himbeerkompott <i>Chocolate-walnut cake, vanilla ice cream, raspberry compote</i> Gateau au chocolat et noix, glace à la vanille, compote aux framboises	<b>16.00</b>
<b>Sorbetto ai mirtilli, panna acida, ornamenti di cioccolata</b> Heidelbeersorbet, Sauerrahm, Schokoladenornament <i>Blueberry sorbet, sour cream, chocolate ornament</i> Sorbet aux myrtilles, crème fraîche, ornement au chocolat	<b>15.00</b>
<b>Dessert del giorno / Tagesdessert / Dessert of the day / Dessert du jour</b>	<b>9.00</b>
<b>Affogato al caffè</b> Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis) <i>Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)</i> Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)	<b>8.50</b>

### Flambé

ab zwei Personen/from 2 person

<b>Crêpes Suzettes</b>	<b>pro Person 27.00</b>
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille	
<b>Banana al Rhum flambé</b>	<b>pro Person 25.00</b>
Gelato al cioccolato / Schokoladeneis / Chocolate ice cream / Glace au chocolat	

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

Gelati: Vaniglia, cioccolato, fragola, caffè / Sorbetti: Limone, Lampone, mirtilli	
Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca / Sorbets: Zitrone, Himbeer, Heidelbeer	
<i>Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca / Sorbets: lemon, raspberry, blueberry</i>	
Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca / Sorbets: citron, framboise, myrtille	
<b>Pro Rugel / per pallina / per scoop / la boule</b>	<b>5.00</b>