

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 | |
| Zucchini grigliati, burrata, tapenade di pomodori secchi | 19.00 |
| Gegrillte Zucchini, Burrata, Dörrtomatentapenade (auch vegan möglich) <i>Grilled zucchini, Burrata, dried tomato tapenade (also available as vegan dish)</i> Courgettes grillées, Burrata, tapenade de tomates séchées (également disponible en vegan) | |
| Caesar`s salat, pomodori secchi, speck,grana, olive, con/senza petto di pollo | 32.00/19.00 |
| Caesar`s Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Grana, Oliven mit/ohne Alpstein-Pouletbrust <i>Caesar`s salad, dried tomatoes, bacon grana, oliv, with/without Alpstein chicken breast</i> Salade Caesar, tomates séchées, lard, grana, olives avec/sans suprême de poularde de l'Alpstein | |
| Foie gras d'anatra sauté, brioche, chutney di cipolle | 27.00 |
| Gebratene Entenstopfleber, Brioche, Zwiebelchutney <i>Sautéed duck liver, brioche, onions chutney</i> Foie gras de canard sauté, brioche, chutney aux oignons | |
| Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata | 36.00 |
| Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant | |

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

| | |
|--|--------------|
| Zuppa del giorno Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour | 14.00 |
| Crema di funghi porcini, chips di polenta, olio alle erbe Steinpilzcremesuppe, Polentachip, Kräuteröl <i>Boletus cream soup, polenta crisp, herbal oil</i> Crème de cèpes, chip de polenta, huile aux fines herbes | 16.00 |
| Consommé con Uovo Rinderkraftbrühe mit Ei <i>Consommé with Egg</i> Consommé avec oeuf | 12.00 |

Glattfelder Caviar Delights

| | |
|---|--------------|
| Caviale (10g) con Toast e crema acida Kaviar (10g) mit Toast und Sauerrahm <i>Caviar (10g) with Toast and Sour Cream</i> Caviar (10g) avec Toast et crème fraîche | 40.00 |
|---|--------------|

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

| | |
|--|----------------------|
| Gnocchi Sorrentina, salsa al pomodoro, mozzarella, gratinati | 18.00 / 32.00 |
| Gnocchi Sorrentina, Tomatensauce, Mozzarella, gratiniert | |
| <i>Gnocchi Sorrentina, tomato sauce, mozzarella, gratinated</i> | |
| Gnocchi Sorrentina, sauce aux tomates, mozzarella, gratiné | |
| | |
| Malloreddus, ragù di guancia di vitello, crema di gorgonzola | 21.00 / 38.00 |
| Malloreddus, Kalbsbäckchenragout, Gorgonzolacreme | |
| <i>Malloreddus, veal cheek ragout, gorgonzola cream</i> | |
| Malloreddus, ragoût de joues de veau, crème de gorgonzola | |
| | |
| Tagliolini fatti in casa, bisque, astice | 45.00 / 65.00 |
| Hausgemachte Tagliolini, Bisque, Hummer | |
| <i>Homemade tagliolini, bisque, lobster</i> | |
| Tagliolini fait maison, bisque, homard | |
| | |
| Penne, pesto di zucchine, datterini confit, mandorle (vegano) | 32.00 |
| Penne, Zucchinipesto, konfierte Datteltomaten, Mandelhobel (Vegan) | |
| <i>Penne, zucchini pesto, datterine tomatoes confit, almonds (vegan)</i> | |
| Penne, pesto de courgettes, datterines confit, amandes (vegan) | |

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Tonno saku teriyaki, insalata di finocchi, olive e pomodori, rucola, chip wan tan 49.00

Gegrillter Saku Tuna, Teriyakisauce, Fenchel-Olive-Tomatensalat, Rucola, Wan Tan Chip

Grilled saku tuna, teriyaki sauce, fennel-olive-tomato salad, rocket, wan tan crisp

Thon Saku grillé, sauce teriyaki, salade au fenouil, olives, datterines, roquette, wan tan chip

Merluzzo sous-vide, crema di fagioli cannellini, Cime di Rapa 46.00

Kabeljau sous-vide, cremige Cannellinibohnen, Cime di Rapa

Cod sous-vide, creamy cannellini beans, cime di rapa

Cabillaud sous-vide, haricots cannellini cremeux, cime di rapa

Polpo grigliato, purè di piselli e menta, crumble di taralli, pomodorini confit 45.00

Gegrillter Oktopus, Erbsen-Minzpüree, Tarallibrösel, konfierte Datteltomaten

Grilled octopus, green pea-mint puree, crumbled taralli, date tomatoes confit

Poulpe grillé, purée de pois et menthe, miettes de taralli, datterines confits

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Filetto di manzo, salsa al cognac con pepe verde, patate Dauphine, spinaci 52.00

Rindsfilet, Cognacsauce mit grünem Pfeffer, Dauphines Kartoffeln, Blattspinat

Beef fillet, cognac and green pepper sauce, dauphine potatoes, spinach

Filet de bœuf, jus au cognac et poivre verte, pommes dauphines, épinards

Filetto di agnello, croccante alle erbe, fregola sarda mediterranea, jus al porto 49.00

Rosa gebratene Lammfilet, Kräuterknusper, mediterraner Fregola Sarda, Portweinjus

Sautéed lamb fillet, crunchy herbs, Mediterranean fregola sarda, port wine sauce

Filet d'agneau, mie de pain aux fines herbes, fregola sarda méditerrané, sauce au vin de Porto

Cotoletta alla milanese (ca. 300 g), funghi porcini, rucola e pomodori, patatine fritte 68.00

Kalbskotelett Mailänder Art (ca. 300g), Steinpilz-Rucola-Tomatensalat, Pommes frites

Veal cutlet Milanese style (ca. 300g), porcini-rocket-tomato salad, French fries

Côte de veau milanaise (ca. 300g), salade de cèpes, roquette et datterines, pommes frites

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Tiramisù all'arancia rossa 'Mono Style' 16.00
 Blutorangen Tiramisu 'Mono Style'
Blood orange tiramisu 'Mono style'
 Tiramisù aux oranges sanguine 'Mono style'

Pavlova (Meringhe, Panna, ragù di frutti di bosco, pistacchi) 15.00
 Pavlova (Meringues, Schlagrahm, Waldbeerragout, Pistazien)
Pavlova (meringues, whipped cream, wild berry ragout, pistachios)
 Pavlova (meringues, crème fouettée, ragoût de fruits des bois, pistaches)

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

Sorbetti: Limone, Lampone.

Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos

Sorbets: Zitrone, Himbeer.

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

Sorbets: lemon, raspberry,

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

Sorbets: citron, framboise.

Pro Rugel / per pallina / per scoop / la boule

5.00