

M

MONO

restaurant, st. moritz

L'ARTE A TAVOLA



GENIESSEN SIE TÄGLICH UNSERE MEDITERRANEN KÖSTLICHKEITEN:

12:00 UHR BIS 14:30 UHR





18:30 UHR BIS 22:00 UHR

LIFESTYLE™



Preferred

HOTELS & RESORTS



Vorspeisen – Antipasti – Starters – Hors d'œuvres

Nüsslisalat mit getrockneten Tomaten und Heutaler Käse 	19.00
Insalata di soncino con pomodori secchi e scaglie di Heutaler <i>Lambs lettuce with dried tomatoes and Heutaler cheese</i> Salade mâche, tomates séchées et fromage Heutaler	
Thunfischtartar mit Mango, Sesam und Minze 	28.00
Tartare di tonno con mango, sesamo al profumo di menta <i>Tuna tartar with mango, sesame and mint</i> Tartare de thon avec mangue, sesame et menthe	
Jakobsmuscheln mit Soja-karamellisierten Zwiebeln, Karotten und Peperoni	29.00
Capesante croccanti su letto di cipolle, carote e peperoni caramellati alla soia <i>Scallops on soy caramellised onions, carrots and peperoni</i> Saint-Jacques sur oignons, carottes et peperoni caramellisé au soja	
Rindscarpaccio vom Fassona Piemontese mit Rucola und Parmesanschaum 	29.00
Carpaccio di Fassona Piemontese su letto di rucola e spuma di parmigiano <i>Fassona Piemontese beef carpaccio with rocket and parmesan espuma</i> Carpaccio de boeuf Fassona Piemontese, roquette et espuma de parmesan	
Gänseleber gebraten mit Cognac, Venere Chip und Pflaumenchutney 	32.00
Scaloppe di foie gras al cognac son sfoglia di riso venere e chutney di prugna <i>Goose liver escalope with cognac, Venere rice crisp and plum chutney</i> Escalope de foie d'oie au cognac, chip de riz venere et chutney aux prunes	


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	
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleischchips	12.00
Zuppa grigionese con chips di carne secca <i>Barley soup grison style with dried meat crisps</i> Potage d'orge de grison avec chips de viande séchée	
Kürbiscremesuppe mit Amaretti di Saronno 	14.00
Crema di zucca con amaretti di Saronno <i>Pumpkin soup with amaretti</i> Crème de courge aux amaretti	



Pasta fatta in casa & Risotto – Primi piatti

Paccheri mit frischen Tomaten und Basilikum 	25.00
Paccheri con pomodoro fresco e basilico <i>Paccheri with fresh tomatoes and basil</i> Paccheri avec tomates fraîches et basilic	
Gnocchetti sardi Teigwaren mit Wildschweinragout	27.00
Gnocchetti sardi con ragù di cinghiale <i>Gnocchetti sardi pasta with boar ragout</i> Gnocchetti sardi pâtes au ragoût de sanglier	
Wolfsbarsch-Kartoffel Raviolone auf geschmolzenen Tomaten	27.00
Raviolone di spigola e patate su fonduta di pomodoro <i>Seabass-potato raviolone on melted tomatos</i> Raviolone de loup de mer et pommes de terre sur tomates fondantes	
Schwarze Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und kleinem Gemüse	29.00
Tagliatelle nere con noci di capesante e dadolata di verdure <i>Black tagliatelle with scallops and small vegetables ragout</i> Tagliatelle noires aux saint-jacques et ragout de légumes	
Champagnerrisotto am Tisch serviert aus dem Parmesanlaib 	32.00
Risotto allo champagne servito al tavolo nella forma di Parmigiano <i>Champagne risotto served at the table from a parmesan loaf</i> Risotto au champagne servi à table de la forme de parmesan	





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

Wachtel and Grappa-Traubensauce und Gnocchetti	36.00
Quaglia disossata con salsa alla grappa e uva e gnocchetti di farina <i>Quail with Grappa-grapes sauce and gnocchetti</i> Caille à la sauce au Grappa et raisins, gnocchetti à la farine	
Niedertemperatur gegarte Kalbshaxe an Biersauce, Kartoffelmousse	38.00
Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con salsa alla birra, mousse di patate <i>Low temperature cooked veal knuckle, beer sauce, potato mousse</i> Jarret de veau sous-vide, sauce à la bière, mousse de pommes de terre	
Mit Gänseleber gefülltes Lammkarree mit Nusskruste, Trüffelsauce	45.00
Carrè d'agnello farcito di foie gras in crosta di nocciole e salsa al tartufo <i>Rack of lamb filled with goose liver, nut crust, truffle sauce</i> Carré d'agneau farci à la foie gras d'oie, croûte aux noisettes, sauce à la truffe	
Irishes Rindsfilet vom Grill mit Steinpilzschaum 	54.00
Filetto di manzo irlandese alla griglia con spuma di porcini <i>Grilled irish beef fillet with porcini espuma</i> Filet de bœuf irlandais grillé à l'espuma de cèpes	

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

Schwertfischtranche Caprese mit Basilikumvelouté und Basmatireistürmchen	46.00
Trancio di spada alla caprese con vellutata al basilico e timballo di riso basmati <i>Swordfish Caprese with basil velouté and basmati rice turret</i> Tranche d'espardon, velouté au basilic, riz basmati	
Doradentulpe Mediterrane Art 	43.00
Orata a tulipano ai profumi mediterranei <i>Gilthead tulip Mediterranean style</i> Tulipe Daurade aux arômes méditerranés	
Grillteller vom Meer mit Kräutern 	49.00
Composizione di mare alla griglia profumati alle erbe <i>Selection of grilled seafood with herbs</i> Sélection de fruits de mer grillés aux herbes	

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 	p.p.	28.00
Antipasto Mediterraneo Mono <i>Mediterranean antipasti selection Mono</i> Sélection d'hors d'oeuvres méditerranés Mono		
Wolfsbarsch in der Salzkruste 	p.p	54.00
mit Salzkartoffeln und Saisongemüse Branzino intero in crosta di sale con patate al vapore e verdura di stagione <i>Sea bass in a salt crust with steamed potatoes and seasonal vegetables</i> <i>Loup de mer entier en croute de sel, pommes au vapeur et légumes de saison</i>		
Klassisches "Chateaubriand" an Béarnaise-Sauce 	p.p.	56.00
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse "Chateaubriand" classico con salsa Bernese con patate saltate e verdure di stagione <i>Classic "Chateaubriand" with béarnaise sauce, roast potatoes and seasonal vegetables</i> <i>"Châteaubriand" classique à la sauce béarnaise avec pommes rissolées et légumes de saison</i>		
Paniertes Kalbskotelette (350g) mit Steichholzkartoffeln		72.00
Costoletta di vitello (350g) alla milanese con patate fiammifero <i>Breaded veal cutlet (350g) Milan style with match potatoes</i> Côte de veau pané (350g) à la milanaise, pommes allumettes		
Auswahl an täglich frischen Meeresfischen vom Wagen 		
Freschissima scelta di pesci di mare con arrivo giornaliero dalla nostra vetrina <i>Selection of fresh sea fish of the day from our display</i> Sélection de poissons de mer selon arrivage 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.
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
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 homnard	Ca
Seezunge / Sogliola / Sole / Sole	Fao 27

LA CANTINA



Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass?
Dafür sind Sie bei uns richtig!

Nicht nur in unserem Restaurant MONO, ebenfalls in unserem Weinkeller „La Cantina“ halten wir mannigfaltige Möglichkeiten für Sie bereit.

Unser Gastgeber Francesco Stillitano steht Ihnen gerne beratend zur Seite.



Preise in CHF inkl. MwSt