

VORSPEISEN / STARTERS

Artisanale Burrata – Gebratener Kürbis, Artischocken, grünes Öl, Tomaten-Coulis Artisanal Burrata – Roasted Pumpkin, Artichokes, Green Oil, Tomato Coulis		22
Caesar Salat – Baby Lattich, Hähnchenbrust, Parmesan, Caesar Dressing Caesar Salad – Baby Lettuce, Chicken Brests, Parmesan, Caesar Dressing	 	26
Rindstatar – Pommes Frites, Radieschen, Mini-Baguette, Tatar Sauce Beef Tartar – French Fries, Red Radish, Mini Baguette, Tartar Sauce		32
Gemischter Salat – Sprossen, Citronette Dressing Mixed Salad – Sprouts, Citronette		14
Vitello Tonnato – Kapernblüten, Sellerie, Zitronenschale, Thunfischsauce Vitello Tonnato – Caper Flowers, Celery, Lemon Zest, Tuna Sauce		26
Geröstete Rote Bete Tatar – Frische Kräuter, Limetten, Avocado, Basilikum-Emulsion Roasted Beetroot Tartar – Fresh Herbs, Limes, Avocado, Basil Emulsion		22



PASTA UND GETREIDE / PASTA AND GRAINS

Bündner Gerstensuppe – Gerste, Gemüse, Trockenfleisch, geräucherte Pancetta Grisons Barley Soup – Barley, Vegetables, Dried Meat, smoked Pancetta		19
Penne Verrigni – Taggiasca Oliven, Basilikum, Arrabiata Sauce Penne Verrigni – Taggiasca Olives, Basil, Arrabiata Sauce	 	25
Safran-Risotto – Steinpilze, Winterpilze, Pilzschaum Saffron Risotto – Porcini Mushrooms, Winter Mushrooms, Mushroom Foam		36
Gnocchi – Schwarzer Trüffel, geröstete Mandeln, Schwarzwurzel, Blauschimmelkäse-Creme Gnocchi – Black Truffle, toasted Almonds, Black Salsify, Blue Cheese Cream		32
Kürbisravioli – Braune Butter, Kräuter, marinierte schwarze Nüsse Pumpkin Ravioli – Brown Butter, Herbs, marinated Black Walnuts		24

PIZZA / PIZZA

Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum Margherita – Tomatoes, Mozzarella, Basil		18
Diavola – Tomaten, scharfe Salami, Mozzarella Diavola – Tomatoes, Spicy Salami, Mozzarella		23
Tartufo – Mozzarella, frischer schwarzer Trüffel, Pilze Tartufo – Mozzarella, fresh Black Truffle, Mushrooms		32
Crudo – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Büffelmozzarella, Parmaschinken Crudo – Tomatoes, Mozzarella, Rocket, Buffalo Mozzarella, Parma Ham		32
Focaccia Pugliese – Burrata, Capocollo, Cherrytomaten, Rucola Focaccia Pugliese – Burrata, Capocollo From “Martina Franca”, Cherry Tomatoes, Rocket		24

FISCH UND FLEISCH / FISCH AND MEAT

Beef Burger – Hausgemachtes Brot, Cheddar, Speck, Rösti Fries, Burger Sauce Beef Burger – Homemade Bread, Cheddar, Bacon, Rösti Fries, Burger Sauce	 	38
Kalb Milanese (250g) Für 2 Personen - Rösti Fries, Rucolasalat, Sauce Béarnaise Veal Milanese (250g) for 2 person - Rösti Fries, Rocket Salad, Sauce Béarnaise	 	88
Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom “Green Egg” – Brokkoli, Weißweinsauce Grilled Seabass Filet from the “Green Egg” – Broccoli, Beurre Blanc Sauce		48
Lammkoteletts – Geschmorter Lauch, Kartoffelchips, Pastinakenpüree, Jus Lamb Chops – Braised Leeks, Potato Chips, Parsnips Puree, Jus		52
Schweizer Rinderfilet vom “Green Egg” (200 g) – Austernpilze, Wildbrokkoli, Pilzschaum Swiss Beef Filet from the “Green Egg” (200 g) – Oyster Mushroom, Wild Broccoli, Mushroom Foam		65

BEILAGEN / SIDES

Pommes Frites / Röstkartoffeln / Rucolasalat mit Parmesan French Fries / Roasted New Potatoes / Rocket Salad with Parmesan		8
Wildbrokkoli AOP / Tagliatelle Butter Wild Broccoli AOP / Tagliatelle Butter		12

DESSERT / DESSERT

Adula Tiramisu – Mascarpone, Kakaopulver Adula Tiramisu – Mascarpone, Cocoa Powder		12
Veganer Mont Blanc – Marroni Bavaoise, Meringue Vegan Mont Blanc – Chestnut Bavaoise, Meringue		16
“Burnt” Basque Cheesecake – Chantilly-Crème, Rote Beeren Coulis “Burnt” Basque Cheesecake – Chantilly Cream, Red Berry Coulis		14
Schokoladen-Fondant – Mandel-Crumble, Vanille Glace Fondat Chocolate Cake – Almond Crumble, Vanilla Ice Cream		18
Käseplatte – Auswahl aus der Region Cheese Platter – Selection from the Region	 	22
Hausgemachte Glaces – Vanille / Pistazie / Schokolade / Kokos Homemade Ice Cream – Vanilla / Pistachio / Chocolate / Coconut		5
Sorbets – Zitrone / Mandarine Sorbets – Lemon / Mandarin		5

 Vegetarisch / vegetarian

 Vegan / vegan

 Signature

 Lokale Produkte/ Local Products

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 8.1% MWST inkludiert.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. Net prices are in Swiss Francs. 8.1% VAT are included.

Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch. We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.