

VOR SPEISEN / STARTERS

Artisanal Burrata – Grünes Öl, Marmande Tomaten, Carasau Brot	22	Artisanal Burrata – Green Oil, Marmande Tomatoes, Carasau Bread	
 Caesar Salat – Baby Lattich, Hähnchenbrust, Parmesan, Caesar Dressing	26	Caesar Salad – Baby Lettuce, Chicken Breast, Parmesan, Caesar Dressing	
 Rindstatar – Pommes Frites, Radieschen, Mini-Baguette, Tatar Sauce	32	Beef Tartar – French Fries, Red Radish, Mini Baguette, Tartar Sauce	
 Gemischter Salat – Rote Zwiebeln, Gurken, Citronette Dressing	14	Mixed Salad – Red Onions, Cucumber, Citronette Dressing	
 Geröstete Rote Bete – Frische Kräuter, Limetten, Avocado, Basilikum-Emulsion	22	Roasted Beetroot – Fresh Herbs, Limes, Avocado, Basil Emulsion	

PASTA UND GETREIDE / PASTA AND GRAINS

Ravioli del Plin – Carbonara, Guanciale, Sbrinz	26	Ravioli del Plin – Carbonara, Guanciale, Sbrinz	
 Hausgemachte Tagliatelle – Frischer Trüffel, Butter, Parmesan	32	Homemade Tagliatelle – Fresh Truffle, Butter, Parmesan	
  Penne Verrigni – Taggiasca Oliven, Basilikum, Arrabiata Sauce	25	Penne Verrigni – Taggiasca Olives, Basil, Arrabiata Sauce	 
Garnelen Risotto – Liebstöckelbutter, Mandeln	32	Shrimps Risotto – Lovage Butter, Almonds	
  Gnocchi – Schwarze Baumnüsse, “Alpen Sogn Martin Käse”	19	Gnocchi – Black Walnuts, “Alps Sogn Martin Cheese”	 
 Bündner Gerstensuppe – Gerste, Gemüse, Trockenfleisch, Pancetta	19	Grisons Barley Soup – Barley, Vegetables, Dried Meat, Pancetta	

FISH UND FLEISCH / FISH AND MEAT

Gegrilltes Wolfsbarschfilet vom “Green Egg” – Brokkoli, Weissweinsauce	48	Grilled Seabass Filet from the “Green Egg” – Broccoli, Beurre Blanc Sauce	
 Beef Burger – Hausgemachtes Brot, Cheddar, Speck, Rösti Fries, Burger Sauce	38	Beef Burger – Homemade Bread, Cheddar, Bacon, Rösti Fries, Burger Sauce	
 Kalb Milanese (150g) – Rösti Fries, Rucolasalat, Béarnaise Sauce	53	Veal Milanese (150g) – Rösti Fries, Rocket Salad, Béarnaise Sauce	
 Butchers Choice - Vom Berg auf den Tisch, Salat, Pommes (100gr)	24-36	Butchers Choice – From the mountain to the Table, MixedSalad, Fries (per 100gr)	
 Schweizer Poulet Schenkel – Zucchini, AOP, Curry-Apfelsauce	28	Swiss Chicken Thigh – Zucchini AOP, Curry-Apple Sauce	
Thunfisch – Tagliata – Gemüse Caponata, Vierge Sauce	42	Tuna Tagliata – Vegetables Caponata, Vierge Sauce	
Beilagen – pro Wahl	8	Sides – Per Choice	
Pommes Frites / Rösti Fries / Rucola-Parmesan / Brokkoli / Auberginen Minze		French Fries / Roasted New Potatoes / Rocket-Parmesan / Broccoli / Eggplants Mint	

la MUÑA

 Baby Blattspinat – Schwarzer Trüffel, Parmesan, Miso, Trüffelsauce	26	Baby Spinach – Black Truffle, Parmesan, Miso, Truffle Sauce	
 Schweizer Rindfleisch Tiradito – Zwiebelchips, Knoblauch, Yuzu Ponzu-Sauce	28	Swiss Beef Tiradito – Onion Chips, Black Garlic, Yuzu Ponzu Sauce	
 Suzuki Ceviche – Wolfsbarsch, schwarzer Trüffel, Limette, Koriander, Sesamsauce	36	Suzuki Ceviche – Seabass, Black Truffle, Lime, Coriander, Sesame Sauce	
 Gemüse Gyoza - Gemischtes Gemüse, Aonoriko Öl, Ponzu Sauce (5 Stück)	24	Vegetable Gyoza –Mixed Vegetables, Aonoriko Oil, Ponzu Sauce (5 Pieces)	

PIZZA

 Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18	Margherita – Tomatoes, Mozzarella, Basil	
Prosciutto e Funghi – Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze	23	Prosciutto e Funghi – Tomatoes, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms	
Diavola – Tomaten, scharfe Salami, Mozzarella	23	Diavola – Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami	
Pizza Parma – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Burrata, Parmaschinken	32	Pizza Parma – Tomatoes, Mozzarella, Rocket, Burrata, Parma Ham	
Extra Topping – pro Wahl	4	Extra Topping – per Choice	
Gekochter Schinken / Pilze / Scharfe Salami / Burrata / Rucola		Cooked Ham / Mushrooms / Spicy Salami / Burrata / Rocket	

DESSERT

Adula Tiramisu – Mascarpone, Kakaopulver	12	Adula Tiramisu – Mascarpone, Cocoa Powder	
 Sommerfrüchte - Frisches Obst der Saison	10	Summer Fruits – Seasonal Fresh Fruit	
“Burnt” Basque Cheesecake – Chantilly-Crème, Rote Beeren Coulis	14	“Burnt” Basque Cheesecake – Chantilly Cream, Red Berry Coulis	
Schokoladen Fondant – Crumble, Vanille Glace	18	Fondant Chocolate Cake – Crumble, Vanilla Ice Cream	
Hausgemachte Glaces – Vanille / Pistazie / Schokolade	5	Homemade Ice Cream – Vanilla / Pistachio / Chocolate	
 Sorbets – Zitrone / Kokos	5	Sorbets – Lemon / Coconut	



Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken. 8.1% MWST inkludiert.
Net prices are in Swiss Francs. 8.1% VAT are included.