

# Weekend Menu

Samstag & Sonntag

11:30 bis 18:00

## finger food

---

Tramezzini		9
Rauchlachs	smoked salmon	
Thunfischpâté	tuna paste	
San Daniele-Rohschinken	San Daniele raw ham	
Gurken & Philadelphia	cucumber & cream cheese	
Brie	Brie	
Crostini misti	6 Stück	17
Crostini mit Thunfischpâté, Rauchlachs und Tomaten		
Roasted bread slices with tuna pâté, smoked salmon and tomatoes		
Marinierte Oliven	bowl	7
Marinated olives		
Parmesan	bowl	9
Pomodorini secchi	bowl	8
Getrocknete Tomaten		
Dried tomatoes		
Portion Streichholzkartoffeln		9
Portion of shoestring potatoes		

## for kids

---

Kinder bis zu 12 Jahren essen nach Lust und Laune für 15

Fragen Sie nach unserer Kinderkarte

## to start

---

Passata di pomodoro	(v+)	13
Tomatensuppe		
Tomato soup		
Insalata «terrasse»	(v)	19
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Artischocken, Oliven, gerösteten Kernen und Kresse		
Mixed leaf salad with tomatoes, artichokes, olives, toasted seeds and cress		
Mozzarella di bufala con pomodorini datteri	(v)	18
Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum		
Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil		
Carpaccio di vitello con pomodorini datteri		29
Heimisches Kalbs-Carpaccio mit konfierten Datteltomaten, Rucola und Taggiasca-Oliven		
Veal carpaccio with candied date tomatoes, rocket and Taggiasca-olives		

## intermezzo

---

Triangoli di melanzane al pomodoro (v)	34
Hausgemachte Auberginen-Triangoli mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Parmesansplitttern	26
Home-made eggplant triangoli with tomato dice, basil and parmesan shavings	
Ravioli di vitello al pomodoro e basilico	36
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Tomaten und Basilikum	*28
Home-made veal ravioli with tomatoes and basil	
Linguine all'aglio, olio e peperoncino (v+)	28
Linguine mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini	*20
Linguine with garlic, olive oil and chillies	
Risotto allo zafferano con gamberoni e capesante	38
Safranrisotto mit gebratenen Riesencrevetten und Jakobsmuscheln	*30
Saffron risotto with roasted king prawns and scallops	
Club Sandwich	26
Toast gefüllt mit Pouletbrustsalat an Mayonnaise, Tomaten und Salat, serviert mit Speck und Streichholzkartoffeln	
Toast with chicken breast salad, mayonnaise, tomatoes and leaf salad, served with bacon and shoestring potatoes	

### Fleisch / Fisch-Herkunft:

Kalb, Rindsentrecôte & Tatar – CH / Rindsfilet – AUS\* /  
Kalbsfilet für Carpaccio – CHF / Poulet – BRA\*

Jakobsmuscheln – Kanada & USA /

Bio-Lachs – IRL / Lachs – SCO // Dorade - GRC

Riesencrevetten & Thunfisch – VNM

\*Kann mit Antibiotika oder anderen mikrobiellen und  
hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

\*nur als Vorspeise

\*only as starter

(v) = vegetarisch / vegetarian

(v+) = vegan

## main course

---

Trancio di salmone in crosta di pepe Gebratene Bio-Lachstranche mit Pfefferkruste, dazu Safranrisotto, Zucchini Gemüse und Datteltomaten Slice of roasted bio salmon with pepper crust, served with saffron risotto, zucchini and date tomatoes	44
Filetto di orata e gamberone allo zafferano Grilliertes Doradenfilet und Riesencrevette an Safransauce, dazu schwarze Taglierini, Artischocken und Oliven Grilled gilt head bream fillet and king prawn with saffron sauce, served with black taglierini, artichokes and olives	45
Rôti de veau haché aux morilles Kalbshackbraten mit Morchelrahmsauce und Kartoffelpüree Veal meat-loaf with morel cream sauce and mashed potatoes	44
Scaloppine di vitello alla panna Kalbsschnitzel mit Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Broccoli Veal escalopes with cream sauce, served with mashed potatoes and broccoli	44
Bistecca alla tartara Rinds-Tatar mit Toast Beefsteak tatar with toast	39 *29
Tagliata di manzo al burro «Café de Paris» Geschnittenes Bündner Rindsentrecôte mit Café de Paris, Streichholzkartoffeln und kleinem Gemüse Sliced Grisons sirloin steak with Café de Paris, shoestring potatoes and small vegetables	50
Filetto di manzo al vino rosso Grilliertes Rindsfilet an Rotweinjus, serviert mit «Moutarde de Meaux»- Kartoffelpüree, Speckbohnen und gebackenen Tomaten Grilled beef tenderloin on red wine jus, served with «Moutarde de Meaux»-mashed potatoes, string beans with bacon and oven-baked tomatoes	60
mit gebratener Entenleber with roasted duck liver	68

## sorbet and ice cream

---

Bacio		14
Haselnussglacé, Schokoladensauce, gebrannte Haselnüsse und Schlagrahm		
Hazelnut ice-cream, chocolate sauce, caramelized hazelnuts and whipped cream		
Café glacé au Kirsch		13
Geschlagenes Kaffeeglacé mit Kirsch und Schlagrahm		
Whipped coffee ice-cream with Kirsch and whipped cream		
Coupe terrasse		15
Warme Brownies, geschlagenes Vanilleglacé, Baileys und Schlagrahm		
Warm brownies, whipped vanilla ice-cream, Baileys and whipped cream		
Für unsere kleinen Gäste - Kindertraum		5.5
Stracciatellaglacé, Schokoperlen, Smarties und Schlagrahm		
Stracciatella ice-cream, chocolate pearls, Smarties and whipped cream		
Kugel / scoop		4.5
Zitrone * Erdbeer * Joghurt * Vanille * Schokolade * Haselnuss * Stracciatella * Sauerrahm * Kaffee-Kirsch * Pistazie * Passionsfrucht * Ananas * Mango * Kokosnuss		
lemon * strawberry * yogurt * vanilla * chocolate * hazelnut * stracciatella * sour cream * coffee-Kirsch * pistachio * passion fruit * pineapple * mango * coconut		
Mit Schlagrahm / with whipped cream	Zuschlag / add	2
Mit Vodka, Prosecco oder Limoncello	Zuschlag / add	8
With vodka, Prosecco or Limoncello		

## desserts

---

terrasse-Schokoladentorte mit Schlagrahm Chocolate cake with whipped cream	8.5
Apfelstrudel mit Vanillesauce Apple strudel with vanilla sauce	7.5
mit Kugel Glacé with ice-cream	10.5
Saisonale Crème brûlée Seasonal Crème brûlée	13
Etagère de mignardises Assorted cookie stand	10
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern Chocolate fondant	14
Tiramisù in weisse Schokolade gehüllt mit Mokkasauce Tiramisù wrapped in white chocolate with coffee sauce	15
Frischer Fruchtsalat nature Fresh fruit salad	11
Portion Ananas Fresh pineapple	9
Portion Mango Fresh mango	12

## café & chocolat

---

Café crème, Espresso	4.9
Espresso doppio	6.2
Cappuccino, Latte Macchiato	5.5
Chocolat Maison	6.2
hausgemachte Schokolade mit Schlagrahm home-made chocolate drink with whipped cream	

# tea

---

## **Schwarzer Tee** (aus Indien, China und Indonesien)

Assam – Gelakey TGFOP	8
Darjeeling – Gopaldhara Wonder Tea Bio	8
Earl Grey – Impérial	7
English Breakfast Tea – Taloon	7

## **Grüner Tee** (aus Japan)

Sencha Fukujyu	7
----------------	---

## **Weisser Tee** (aus China)

Grand Pai Mu Tan	10
------------------	----

## **Jasmin Tee** (aus China)

Jasmin Chung Feng	8
-------------------	---

## **Oolong-Tee** (aus Taiwan)

Jade Oolong	10.5
-------------	------

## **Rauch-Tee** (aus China)

Lapsang Souchong	7
------------------	---

## **Pu-Erh Tee** (aus China)

Pu'Erh Grobes Blatt	7
---------------------	---

## **Bunte Tees, "Blüten und Kräuter"**

Pfefferminze	7
Zitronenmelisse	7
Verveine odorante	8.5
Lavendel	8.5
Hagebutte	7
Lindenblüte	7
Fenchel	7
Kamille	7

## **Roter Tee** (aus Südafrika)

Rooibos Nature	7
Rooibos Bourbon Vanille	7.5

## **Chai / Chai Latte**

Chai / Chai Latte mit Schwarztee	7.5
Bindella Chai / Chai Latte ohne Schwarztee	6.5

Bitte verlangen Sie unsere detaillierte Teekarte, wenn Sie mehr über unsere Tees erfahren möchten.