

APERITIVO

Prosecco brut

Valdobbiadene - Col de' Salici - 2016

10 cl 10

Champagne brut vintage

Alain Thiénot - 2008

10 cl 16

Bellini

Prosecco, weisses Pfirsichpüree

Prosecco, white peach puree

13

Kir Royal

Champagner, Crème de Cassis

Champagne, crème de cassis

18

PER COMINCIARE

Passata di pomodoro ^{v+}

Tomatensuppe

Tomato soup

14

Crostini misti

Crostini mit Thunfischpâté, Rauchlachs und Tomaten

Roasted bread slices with tuna paste, smoked salmon and tomatoes

17

Carpaccio di sgombro

Carpaccio von der Königsmakrele mit Limonenöl, Meersalz und Kresse

Thinly sliced raw king mackerel with lemon oil, sea salt and cress

28

Prosciutto San Daniele dalla Berkel

San Daniele Rohschinken von der Berkel

San Daniele raw ham from the Berkel

24

Mit Büffelmozzarella

With buffalo mozzarella

30

Mozzarella di bufala con pomodorini datteri ^v

Büffelmozzarella mit Datteltomaten und Basilikum

Buffalo mozzarella with date tomatoes and basil

18

Insalata di Quinoa ^v

Quinoasalat mit Randen, Kohlrabi, Karotten, Radieschen, getrockneten Aprikosen, Macadamianüssen

Quinoa salad with beetroot, kohlrabi, carrots, radish, dried apricots and macadamia nuts

18 / 26

Caesar Salad

Lattichsalat, Caesar dressing, rote Zwiebeln, Artischocken, grüne Bohnen, Parmesan, Knoblauch-Croûtons

Lettuce salad, Caesar dressing, red onions, artichokes, green beans, Parmesan cheese, garlic croûtons

18 / 26

Mit Pouletbrust / Mit Riesencrevette (pro Stück)

With chicken breast / With king prawn (per piece)

+8 / +6

Bistecca alla tartara

Rinds-Tatar mit Toast

Beefsteak tartare with toast

29 / 39

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

*Unsere Teigwaren werden täglich frisch im terrasse hergestellt!
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreie Spaghetti oder Penne.
Zubereitungszeit: 15 Minuten.*

—
*We serve the finest home-made pasta! Freshly made daily.
On request we are pleased to serve you gluten-free spaghetti or penne.
Preparation time: 15 minutes.*

Ravioli di vitello al pomodoro e basilico
Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Tomaten und Basilikum
Home-made veal ravioli with tomatoes and basil
36 / 28

Triangoli di patata e gorgonzola ^v
Hausgemachte Kartoffel-Gorgonzola-Triangoli mit Pinienkernen und Spinat
Home-made potato gorgonzola triangoli with pine nuts and spinach
34 / 26

Linguine all'aglio, olio e peperoncino ^{v+}
Linguine mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
Linguine with garlic, olive oil and chilies
28 / 20

Risotto al limone con gamberoni
Zitronenrisotto mit gebratenen Riesencrevetten
Lemon risotto with roasted king prawns
38 / 30

Gnudi alla salvia ^v
Ricottaklösschen mit Salbeibutter
Ricotta dumplings with sage butter
32

PER I BAMBINI

*Auch Kinder sollen die Vielfalt der italienischen Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können. Zum pauschalen Preis von CHF 15.-.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.*

—
*Children are invited to discover the diversity of the Italian cuisine as well.
Indulge their every whim. At a special price of CHF 15.-.
Up to and including the age of 12 years – accompanied by an adult.
Drinks are excluded.*

IN VIAGGIO TRA MARE E TERRA

Orata alla griglia

Grilliertes Doradenfilet mit leichter Meaux-Senfsauce, dazu Basmatireis und Wurzelgemüse
Grilled gilthead filet with a light Meaux mustard sauce served with basmati rice and root vegetables

44

Gambas «Pil Pil»

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch-Kräuteröl, serviert mit Weissweinsrisotto und Blattspinat
Roasted king prawns with garlic and herbal oil served with white wine risotto and spinach

44

Vegan Stroganoff «terrasse»^{v+}

Räuchertofu und Kichererbsen an Peperonisauce mit roten Zwiebeln, Essiggurken, Champignons, Peperonistreifen, dazu Basmatireis
Smoked tofu and chickpeas on a sweet pepper sauce with red onions, gherkins, champignons, sweet pepper stripes, basmati rice

38

Cappone al forno con patate al rosmarin

Maispouardenbrust aus dem Ofen, serviert mit Rosmarinkartoffeln und zweierlei Bohnen
Oven-roasted corn-fed chicken breast, served with rosemary potatoes and beans

40

Polpettone di vitello alle spugnole

Kalbshackbraten mit Morchelsauce und Kartoffelpüree
Veal meat loaf with morel sauce and mashed potatoes

44

Tagliata di manzo al burro «Café de Paris»

Tranchiertes Bündner Rindsentrecôte mit Café de Paris, Streichholzkartoffeln und kleinem Gemüse
Sliced Grisons sirloin steak with Café de Paris, shoestring potatoes and small vegetables

52

Filetto di manzo al Barolo

Grilliertes Rindsfilet mit Barolo-Rotweinjus, serviert mit Süsskartoffelpüree und Mandel-Broccoli
Grilled beef tenderloin with Barolo red wine jus, served with mashed sweet potatoes and almond broccoli

60

Als «Surf and Turf» mit gebratener Riesengarnelle

As «Surf and Turf» with roasted king prawn

66

Zusätzliche Beilagen^v

Linguine^{v+}, Basmatireis^{v+}, Risotto,
Streichholzkartoffeln^{v+}, Bratkartoffeln^{v+}, Kartoffel-
und Süsskartoffelpüree, Salzkartoffeln^{v+},
Blattspinat^{v+}, Beilagensalat^{v+}, Saisongemüse

7

Zusätzliche Portion Sauce

3.5

Additional side dishes^v

Linguine^{v+}, basmati rice^{v+}, risotto,
shoestring potatoes^{v+}, roasted potatoes^{v+}, mashed
potatoes and sweet potatoes, boiled potatoes,
leaf spinach^{v+}, side salad^{v+}, seasonal vegetables

7

Extra portion of sauce

3.5

MENU

DEGUSTAZIONE

Von mehreren Gerichten nach Lust und Laune probieren.

Immer abends – ab 2 Personen.

–

Take the opportunity and try different dishes at once.

Available in the evenings – for 2 persons or more.

Mozzarella di bufala con pomodorini datterini^v

Passata di pomodoro^{v+}

Risotto al limone con gamberoni

Ravioli di vitello al pomodoro e basilico

Filetto di orata

Polpettone di vitello alle spugnone

Pro Person / Per person

67

Zur Ergänzung:

Furthermore:

Prosciutto San Daniele dalla Berkel

Pro Portion / Per portion

9

Triangoli di patata e gorgonzola^v

Pro Portion / Per portion

9

Bistecca alla tartara

Pro Portion / Per portion

11

ORIGIN

Fisch-Herkunft

Dorade aus Griechenland oder Deutschland

Riesencrevetten aus Vietnam

Königsmakrele aus Japan

Fleisch-Herkunft

Pouletbrust, Kalb und Rindsentrecôte aus der Schweiz

Rindsfilet aus Australien oder Irland*

Maispouardenbrust aus Frankreich

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern
wie Antibiotika erzeugt worden sein.*

Origin of fish

Gilthead from Greece or Germany

King prawns from Vietnam

King mackerel from Japan

Origin of meat

Chicken, veal and beef sirloin steak from Switzerland

Beef fillet from Australia or Ireland*

Corn-fed chicken from France

**May have been produced with non-hormonal
growth enhancers such as antibiotics.*