

## Antipasti freddi

Carpaccio di manzo  
con porcini bregagliotti e mousse al parmigiano  
*Rinds-Carpaccio mit Bergeller Steinpilzen  
und Parmesanmousse*  
CHF 29.00

Sciatt tradizionali con Chiffonade  
di cavolo rosso e bresaola della  
Valchiavenna fatta in casa  
*Traditionelle-Sciatt mit Rotkohlchiffonade  
und hausgemachter Bresaola*  
CHF 28.00

Tartar di salmone affumicato  
con riso venere, salsa guacamole,  
croccante alla tapioca e maionese alla soia  
*Geräucherter Lachs-Tartar mit Venere-Reis  
Guacamolesauce, Tapioka-Krokant  
und Mayonnaise mit Sojasauce*  
CHF 28.00

Zuppa d'orzo tradizionale  
*Traditionelle Bündner Gerstensuppe*  
CHF 12.50

Insalata mista /Insalata verde  
*Gemischter Salat / Grüner Salat*  
CHF 9.50 / CHF 8.00

## Primi piatti

Ravioli all'aglio Orsino ripieni  
di ricotta con pomodorini  
e olive taggiasche  
*Bärlauch-Ravioli gefüllt mit Ricotta,  
Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven*  
CHF 27.00

Crespelle di grano saraceno  
al Bitto e spinaci  
*Buchweizenmehl-Crespelle gefüllt  
mit Bitto und Spinat*  
CHF 26.00

Risotto alle rape rosse, fonduta  
al Gorgonzola stagionato  
limone fermentato  
e polvere di capperi  
*Risotto mit Rote Bete,  
Gorgonzola-Fondue gereift  
fermentierte Zitrone-Sauce  
und Kapernpulver*  
CHF 26.00

Tradizionali pizzoccheri bianchi  
di Chiavenna  
*Traditionelle weiße Pizzoccheri  
aus Chiavenna*  
CHF 27.00

## Secondi piatti

Filetto di cervo “Dolce Brusco”  
con Spätzli, verdure al burro  
e castagne caramellate

*Hirschfilet “Dolce Brusco”  
mit Spätzli, Butter-Gemüse  
und karamellisierten Kastanien*

CHF 49.00

Brasato di manzo al nebbiolo servito  
con polenta e legumi al burro

*Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein serviert  
mit Veltliner Polenta und Butter-Gemüse*

CHF 42.00

Cordon Bleu di vitello,  
patatine fritte e verdure al burro

*Kalbs Cordon Bleu  
mit Pommes frites und Gemüse*

CHF 42.00

Funghi porcini trifolati su polenta  
gratinata allo zola

*Gratinierte Polenta mit Zola und Steinpilzen*

CHF 37.00

## Dolci fatti in casa

Tortino al cioccolato bianco con  
cuore morbido, salsa al mango  
e gelato alla vaniglia  
circa 10 minuti d' attesa

*Lauwarmer Weißer Schokoladentörtli  
mit Mangosauce und Vanilleglace*

*ca. 10 Minuten Wartezeit*

CHF 13.00

Torta di castagne « Stüa Granda »  
con panna montata » Stüa Granda »

*Kastanienkuchen mit Schlagrahm*

CHF 11.00

Tiramisù variazione

con Crumble al cioccolato, gelato alla  
mocca, schiuma al mascarpone e salsa  
tiepida al cioccolato e mocca

*Tiramisù Variation mit Schokoladencrumble  
Mocccaglace, mascarponeschaum und lauwarmer*

*Schokoladen-Mocca sauce*

CHF 12.00

Crema Catalana

con frutti di bosco

*Katalanische Creme*

*mit frischen Waldbeeren*

CHF 12.50

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit. Wir  
wünschen ihnen ein « bun apetit » .