

Antipasti freddi

Tagliere di affettati regionali
con formaggio e burro alla camomilla

Bergellerplättli

*mit regionalen Spezialitäten, Käse
und Kamillen-Butter*

CHF 29.00

Mascarplin di capra di Soglio
con miele di castagna e sale nero

Ziegenkäse-Mascarplin aus Soglio

*mit Kastanienhonig
und schwarzes Salz*

CHF 19.00

Carpaccio di manzo
con porcini bregagliotti ,rucola
e mousse al parmigiano

Rinds-Carpaccio

*mit Bergeller Steinpilzen, Rucola
und Parmesanmousse*

CHF 29.00

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

Insalata mista /Insalata verde
Gemischter Salat / Grüner Salat

CHF 9.50 / CHF 8.00

Primi piatti

Gnocchi di castagne e patate alla schiuma
di burro alle erbe e speck affumicato
*Kastanien-Kartoffel-Gnocchi an Kräutern-Butter-Schaum
und geräuchertem Speck*
CHF 26.00

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

Risotto Carnaroli al peperone
rosso, menta, caprino
e spezie di cleopatra
*Carnaroli-Risotto
mit rotem Peperone,
Minze, Ziegenkäse
und Kleopatra-Gewürzen*
CHF 26.00

Tagliolini finissimi alla
carbonara
*Tagliolini an feiner
Carbonara-Sauce*
CHF 26.00

Zuppa d'orzo tradizionale
Traditionelle Bündner Gerstensuppe
CHF 12.50

Secondi piatti

Tagliata di manzo con burro alle
erbe, verdure alla griglia e patate
novelle

*Rindstagliata mit Kräutern-Butter,
grilliertem Gemüse
und pommes nouvelle*

CHF 48.00

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

*Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein serviert
mit Veltliner Polenta und Buttergemüse*

CHF 42.00

Cordon Bleu di vitello,
patatine fritte e verdure di stagione

*Kalbs Cordon Bleu
mit Pommes frites und Gemüse*

CHF 42.00

Filetto di Lucioperca
in mantello di erbe
purè di sedano rapa
con burro nocciola

*Zanderfilet im Kräutermantel
und Sellerie-Kartoffelstock mit Butter*

CHF42.00

Dolci fatti in casa

Tortino tiepido al cioccolato fondente
con gelato alla vaniglia
circa 10 minuti d' attesa
*Lauwarmer Schokoladentörtli
mit 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
Moccaglace, Mascarponeschaum
und lauwarmer Schokoladen-Mocca-Sauce*
CHF 12.00

Zabaione macchiato al caffè'
con gelato mocca
*Kaffee-Zabaione
mit Mocca Glace*
CHF 13.00

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