

## Antipasti freddi

Formaggino fresco di mucca  
(Bovino di Hinterwald Svizzero)  
con miele di castagna e sale nero  
*Hinterwälder Vollmilch Ziger*  
*aus Soglio mit Kastanienhonig und schwarzes Salz*  
CHF 16.00

Carpaccio di tonno „Pinna Gialla“  
al pepe della Valle Maggia  
con mousse al parmigiano  
e gamberoni marinati alle erbe  
*Thunfischcarpaccio „Pinna Gialla“*  
*an Valle Maggia Pfeffer*  
*mit Parmesanmousse und Kräuter-Riesencrevetten*  
CHF 29.00

Tartar di cervo « Black Angus»  
con mousse al pecorino e cipolla di tropea fritta  
*Hirsch-Tartar «Black- Angus»*  
*mit Pecorinomousse und frittiert Tropea-Zwiebeln*  
CHF 29.00

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

Zuppa d'orzo tradizionale  
*Traditionelle Bündner Gerstensuppe*  
CHF 11.50

## Primi piatti

Ravioli aglio orsino ripieni di ricotta  
con olive taggiasche e pomodorini

*Bärlauch-Ravioli gefüllt mit Ricotta  
mit Oliven und Cherrytomaten*

CHF 27.00

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 24.00

Risotto carnaroli allo zafferano  
e polvere di porcini con carpaccio di manzo  
(ca. 20 minuti d'attesa)

*Safran-Risotto Carnaroli  
und Steinpilzpulver und Rindscarpaccio (ca. 20 Minuten Wartezeit)*

CHF 27.00

Polenta veltellinese gratinata al Brie

*Veltliner Polenta mit Brie gratiniert*

CHF 27.00

## Secondi piatti

Filetto di cervo “Dolce Brusco”  
al miele e erbe di montagna con legumi,  
castagne carammelate  
e spätzli bregagliotti

*Hirschfilet „Dolce Brusco“ im Kräutermantel, Honig und Senf  
mit Gemüse, karamellisierten Kastanien  
und Bergeller Kastanien Rahmspätzli*  
CHF 48.00

Cordon bleu di vitello con legumi  
e patatine fritte

*Kalbs-Cordonbleu mit Gemüse  
und Pommes Frites*  
CHF 40.00

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

Gamberoni alla griglia con salsa agrodolce  
leggermente piccante, olive taggiasche e riso Pilaw

*Grillierte Riesencrevetten «Sweet & sour leicht pikant»  
mit Oliven und Pilaw Reis*  
CHF 45.00

## 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 12.50

Carpaccio d'ananas  
con sorbetto all'arancia rossa  
e salsa al mango

*Ananascarpaccio*

*mit Blutorangensorbet und Mangosauce*

CHF 9.00

Torta di castagne « Stüa Granda »  
con panna montata

» Stüa Granda » Kastanienkuchen  
mit Schlagrahm

CHF 9.50

Gelato alla vaniglia con amaro Bergeller

*Vannille Glace mit Bergeller (Digestif)*

CHF 9.50

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit.

Wir wünschen ihnen ein « bun apetit » .