

R I S T O R A N T E

GRISSINI

**Herzlich willkommen in unserem Restaurant Grissini.
Lassen Sie sich von unserem Team überraschen und verwöhnen.**

Benvenuti nel nostro Ristorante Grissini. Lasciatevi sorprendere e coccolare dai nostri collaboratori.

Welcome to our Grissini restaurant. Let us tempt you with our delicious Grissini selections.

Guten Appetit! Buon appetito! Enjoy your meal!

Angelo Cantarelli & Francesco Maganuco

VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

Rindstatar mit Wachtelei (*1/3/4/10)	35
<i>Tartare di manzo battuta al coltello con uovo di quaglia</i>	
Beef tartare with quail egg	
Mariniertes Lachs-Tataki auf orientalischem Gemüsebett und Gurkenmayonnaise	25
<i>Tataki di salmone marinato su letto di verdure orientali e maionese al cetriolo (*4/6/9/11)</i>	
Marinated salmon tataki on a bed of oriental vegetables and cucumber mayonnaise	
Knuspriges Bio-Ei auf Parmesanfondue und schwarzem Sommertrüffel (*1/3/7)	28
<i>Uovo biologico croccante su fonduta di parmigiano e tartufo nero estivo</i>	
Crispy organic egg on Parmesan cheese fondue and black summer truffle	
Krabbenfleisch mit Guacamole und Tomaten-Gazpacho (*9)	30
<i>Polpa di granchio con guacamole e gazpacho di pomodoro</i>	
Crab meat with guacamole and tomato gazpacho	

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

Gerstensuppe (*1/7/9)	14
<i>Minestra d'orzo</i>	
Barley soup	
Zucchetticrèmesuppe mit Minze und Crème fraîche (*1/3/9)	14
<i>Crema di zucchine, menta e crème fraîche</i>	
Creamy zucchini soup with mint and crème fraîche	
Tagessuppe	13
<i>Zuppa del giorno</i>	
Soup of the day	

SALATE • INSALATE • SALADS

Gemischter oder grüner Salat	14
<i>Insalata mista oppure verde</i>	
Mixed or green salad	
Griechischer Salat (Feta-Käse, Tomate, rote Tropea-Zwiebel, Oliven, Gurken und Oregano) (*7)	16
<i>Insalata greca (formaggio feta, pomodoro, cipolla rossa di Tropea, olive, cetrioli e origano)</i>	
Greek salad (Feta cheese, tomato, red onion from Tropea, olives, cucumber and oregano)	
Garnelensalat (gegrillte Garnelen, Mango, Avocado, rote Tropea-Zwiebel, Kerbel, gemischte Kräuter) (*4)	20
<i>Insalata di gamberi (gamberi alla griglia, mango, avocado, cipolla rossa di Tropea, cerfoglio, misticanza)</i>	
Prawn salad (grilled prawns, mango, avocado, red Tropea onion, chervil and fine herbs)	
Orangensalat (Orangen, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, Sardellen, Zwiebel, Oregano und Chili) (*4)	16
<i>Insalata di arance (arance, capperi, olive, pomodori secchi, acciughe, cipolla, origano e peperoncino)</i>	
Orange salad (oranges, capers, olives, dried tomatoes, anchovies, onion, oregano and chili)	
Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10)	20
<i>Insalata Caesar</i>	
Caesar Salad	

PASTA CRYSTAL

- Garnelen-Ravioli mit Burrata-Crème und Pistazienpulver (*1/3//7/8/9)** 28
Ravioli di gambero nella sua salsa con crema di burrata e polvere di pistacchio
Prawn and burrata ravioli with pistachio powder
- Tagliolini an Zitrone (*1/3/7)** 22
Tagliolini al limone
Tagliolini with lemon
- Tagliatelle mit Steinpilzen (*1/3/7)** 28
Tagliatelle ai funghi porcini
Tagliatelle with cep mushrooms

RISOTTO

- “IL Risotto”: Risotto mit Champagner, Scampi und Jakobsmuscheln (*2/7/14)** p. Pers. 48
“IL Risotto”: risotto allo champagne, scampi e capesante
"IL Risotto": risotto with champagne, scampi and scallops
- ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 30 minuti*
from 2 people, waiting time 30 minutes

FISCH • PESCE • FISH

- Wolfsbarschfilet mit Kartoffelpüree und mediterraner Sauce (*4/7)** 44
Filetto di branzino con patate schiacciate e salsa mediterranea
Sea bass fillet with potato puree and Mediterranean sauce
- Forellenfilet an klarer Buttersauce und Zitrone mit Gemüse (*4/7/9)** 38
Filetto di trota con salsa al burro bianco e limone con verdure
Trout fillet with clarified butter lemon sauce and vegetables

FLEISCH • CARNE • MEAT

- Rindsfilet mit Rotweinsauce, Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse (*7/9)** 55
Filetto di manzo al ristretto di vino rosso, patate al rosmarino e verdure
Fillet of beef in red wine sauce with rosemary potatoes and vegetables
- Paniertes Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Pommes Frites (*1/3/5/7)** 53
Milanese di vitello con patate fritte
Breaded veal cutlet Milan style with French fries
- Knusprig gebratenes «Mistkratzerli» nach Jäger Art (Paprika, Oliven, Tomate) mit Rosmarinkartoffeln (*7/9)** 42
Polletto ruspante alla cacciatora (peperoni, olive, pomodoro) con patate al rosmarino
Crispy roasted spring chicken hunter style (peppers, olives, tomato) and rosemary potatoes
- Lammkarree mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln und Pilzen (*7/9)** 48
Carré d'agnello con purè di patate, cipollotti stufati e funghii
Rack of lamb with potato puree, braised onions and mushrooms

MENU TRADIZIONALE

Gerstensuppe (*1/9)
Minestra d'orzo
Barley soup



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (*1/7/9)
Sminuzzato di vitello alla Zurighese
Veal strips in cream and mushroom sauce Zurich style with Rösti potatoes



Engadiner Nusstorte (*1/3/7/8)
Torta engadinese alle noci
Engadine nut cake

Ab 2 Personen / A partire da 2 persone / From 2 people p. P. CHF 72

Produktherkunft:

Kalb, Lamm, Schwein und Wild: Schweiz

Geflügel: Schweiz oder Frankreich

Rind: Schweiz oder Europa

Fische und Meeresfrüchte: Schweiz, Holland, Vereinigtes Königreich FAO 27, Frankreich, USA FAO 27-21, Mittelmeer und Atlantik FAO 37- 34 -27, Island FAO 27-05, Italien FAO 27-37

Products origin:

Veal, lamb, pork and game: Switzerland

Poultry: Switzerland or France

Beef: Switzerland or Europe

Fish and seafood: Switzerland, Netherlands, United Kingdom FAO 27, France, USA FAO 27-21, Mediterranean and Atlantic Ocean FAO 37-34-27, Iceland FAO 27-05, Italy FAO 27-37

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

All prices are in CHF and include 7,7% VAT

Allergie-Informationen

- 1. Glutenhaltiges Getreide**
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten
(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt kamut and their hybridised strains) and products derived therefrom
- 2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products derived therefrom
- 3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and products derived therefrom
- 4. Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and products derived therefrom
- 5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products derived therefrom
- 6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and products derived therefrom
- 7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
Milk and products derived therefrom (including lactose)
- 8. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products derived therefrom
- 9. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products derived therefrom
- 10. Hartschalenobst (Nüsse)**
d.h. Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoensis Wangenh. K.Koch*) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nuts
i.e. almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*) pecan nuts (*Carya illinoensis Wangenh. K.Koch*) Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products derived therefrom
- 11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and products derived therefrom
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupins and products derived therefrom
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs and products derived therefrom