

GRISSINI

FRÜHLING / PRIMAVERA / SPRING

VORSPEISEN / ANTIPASTI / STARTERS

Jakobsmuscheln auf Erbsencreme und schwarzem Trüffel (*14) <i>Capesante, crema di piselli e tartufo nero</i> Scallops with pea cream and black truffle	21
Spargel-Duett mit pochiertem Ei (Vegi) <i>Duetto di asparagi e uovo in camicia</i> Duet of asparagus with poached egg	18
Rote-Garnelen-Carpaccio mit Spargel-Tagliatelle und Burrata-Käse (*2/7/9) <i>Carpaccio di gamberi rossi con tagliatelle di asparagi e burrata</i> Red prawn carpaccio of red prawns with asparagus tagliatelle and burrata cheese	32

SUPPEN / LE ZUPPE / SOUPS

Spargelcremesuppe (Vegi) <i>Vellutata di asparagi</i> Cream of asparagus soup	Broccoli-Spinat-Cremesuppe (Vegi) <i>Crema di broccoli e spinaci</i> Cream of broccoli and spinach soup	15
--	--	----

PASTA

Tortellone mit Bärlauch und Senne-Flade-Käse an Bergbutter und knusprigem Speck (*1/3/7) <i>Tortellone di aglio orsino e Senne-Flade al burro di montagna e speck croccante</i> Tortellone pasta with wild garlic and Senne-Flade cheese, mountain butter and crispy bacon	25
Kamut-Spaghetti "Felicetti" mit Venusmuscheln (1/14) <i>Spaghetti di Kamut „Felicetti“ alle vongole veraci</i> Felicetti Kamut spaghetti with Venus clams	35

FISCH / PESCE / FISH

Gedünstete Königskrabbe mit Maiscreme und mariniertem Avocado (*2/9) <i>Granchio reale al vapore con crema al mais e avocado marinato</i> Steamed king crab with sweetcorn cream and marinated avocado	55
Bergsee-Saiblingfilet an Rieslingsauce mit Gemüse (*5/7/9) <i>Filetto di salmerino alpino al riesling, verdure affogate</i> Fillet of mountain char in a Riesling sauce with vegetables	32

FLEISCH / CARNE / MEAT

Schweizer Angus-Rindsfilet an Bündner Pinot-Noir-Sauce, neue Kartoffeln und Gemüse (*7/9) <i>Filetto di manzo Angus svizzero, al ristretto di pinot nero grigionese con patate novelle e verdure dell'orto</i> Swiss Angus beef fillet with red wine sauce, rosemary potatoes and vegetables	52
Lammkarree nach Engadiner Art (*1/8/9) <i>Carrè di agnello all'engadinese</i> Engadine style rack of lamb	46
Kalbssteak an "Périgueux" Sauce und Frühlingsgemüse (*9) <i>Steak di vitello in salsa "Périgueux" e verdure primaverili</i> Veal steak with Périgueux sauce and spring vegetables	49

DESSERTS

Erdbeer-Charlotte mit Rhabarber-Sorbet (*1/3/7) <i>Charlotte di fragola con sorbetto al rabarbaro</i> Strawberry charlotte with rhubarb sorbet	16
Schokoladen-Degustation (Mousse, Brownies, Creme) mit Kaffee-Eis (*1/3/7/9) <i>Degustazione di cioccolato (mousse, brownies, crema) con gelato al caffè</i> Chocolate medley (mousse, brownies and cream) with coffee ice-cream	18