

R I S T O R A N T E

GRISSINI

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

*Bienvenue dans notre restaurant Grissini.
Laissez-vous tenter et surprendre par les délices de notre cuisine.*

**Enjoy your meal
Bon appétit**

Angelo Cantarelli & Alessandro Da Como

TASTING MENU • MENU DEGUSTATION
for 2 people and more – à partir de 2 personnes

Scallops, chervil and “Oona” caviar (*4/7/14)
Coquilles Saint-Jacques, cerfeuil et caviar “Oona”

Deer tartare with chanterelles, Sbrinz cheese, currants and hazelnut crumble (*1/4/8/10)
Tartare de cerf aux chanterelles, Sbrinz, groseilles et crumble aux noisettes

Creamy “Hokkaido” pumpkin soup (*vegan)
Velouté de potiron “Hokkaido”

Veal ravioli with Parmesan cream and black truffles (1/3/7/9)
Raviolis de veau à la crème de parmesan et truffe noire

Mountain char fillet with winter vegetables and clear butter lemon sauce (*7)
Filet d’omble chevalier à la sauce au beurre blanc citronné et légumes d’hiver

Rack of lamb Engadine style (*1/9)
*Carré d’agneau façon Engadine (*1/9)*

Cheese selection from the Engadine and Bergell valley
Sélection de fromages de l’Engadine et du Val Bregaglia

Chocolate tasting discovery
Dégustation de chocolat

4 courses	91
5 courses	107
6 courses	123
7 courses	139
8 courses	155

STARTERS • HORS D'OEUVRE

Pumpkin and grapefruit flavoured carrots (*vegan)	14
<i>Potiron et carottes à l'arôme de pamplemousse</i>	
Scallops, chervil and “Oona” caviar (*4/7/14)	25
<i>Coquilles Saint-Jacques, cerfeuil et caviar “Oona”</i>	
Duck liver terrine with rhubarb chutney and Portwine-blueberry sauce (*1/7/8)	25
<i>Terrine de foie gras de canard au chutney de rhubarbe et réduction de myrtilles au Porto</i>	
Cauliflower cream with roasted scampi (*1/2/3/4)	42
<i>Crème de chou-fleur avec langoustines sautées</i>	
Smoked Norwegian salmon with horseradish mousse and wholegrain toast (*1/7)	26
<i>Saumon fumé norvégien avec mousse de raifort et pain complet grillé</i>	
Deer tartare with chanterelles, Sbrinz cheese, currants and hazelnut crumble (*1/4/8/10)	32
<i>Tartare de cerf aux chanterelles, Sbrinz, groseilles et crumble aux noisettes</i>	

SALADS • SALADES

Green or mixed salad	14
<i>Salade verte ou mêlée</i>	
Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil) (*7)	19
<i>Salade Caprese (tomates, mozzarella de buffle et basilic)</i>	
Artichoke salad with olive oil, lemon and 48 month-aged Parmesan (*7)	18
<i>Salade d'artichauts à l'huile d'olive et citron avec parmesan affiné 48 mois</i>	
Mimosa salad (lamb's lettuce, egg, croutons and bacon) (*1/3/10)	16
<i>Salade Mimosa (doucette, œuf, croûtons et bacon)</i>	
Quinoa salad with avocado, corn, pumpkin and orange (*vegan)	15
<i>Salade de quinoa à l'avocat, maïs, potiron et orange</i>	
Spinach salad with apple, mushrooms, nuts and vinaigrette (*8/10)	15
<i>Salade d'épinards avec pommes, champignons, noix et vinaigrette</i>	

SOUPS • SOUPES

Traditional Grisons barley soup (*1/7/9) <i>Soupe d'orge des Grisons classique</i>	14
Beef consommé with Plin raviolini (*1/3/9) <i>Consommé de bœuf aux raviolinis de Plin</i>	14
Creamy “Hokkaido” pumpkin soup (*vegan) <i>Velouté de potiron “Hokkaido” (*végan)</i>	14
Soup of the day <i>Soupe du jour</i>	13

PASTE SECICHE

Spaghetti Monograno: carbonara (*1/3/7) or with fresh tomatoes and mozzarella (*1/7) Penne Monograno: arrabbiata (spicy) Linguine Senatore Cappelli: pesto (*7/10) <i>Spaghetti Monograno: carbonara ou aux tomates fraîches et mozzarella</i> <i>Penne Monograno: arrabbiata</i> <i>Linguine Senatore Cappelli: pesto</i>	22
Kamut spaghetti with garlic, oil, peperoncino and red prawn carpaccio (*1/2) <i>Spaghettis de kamut à l'ail, à l'huile et peperoncino avec carpaccio de crevettes rouges</i>	42
Penne Monograno with Datterino tomatoes, basil and buffalo mozzarella <i>Penne Monograno aux tomates Datterino, basilic et mozzarella de buffle</i>	

PASTE FRESCHE

Homemade potato gnocchi with fresh tomatoes and basil (*vegan, 1/3/7) <i>Gnocchis de pommes de terre « maison » aux tomates fraîches et basilic</i>	22
Tagliatelle Bolognese (*1/3/7/9) <i>Tagliatelle sauce bolognaise</i>	22
Ricotta and spinach ravioli with butter and sage (*vegetarian, 1/3/7) <i>Raviolis aux épinards et ricotta au beurre de sauge</i>	23
Veal ravioli with parmesan cream and black truffle (*1/3/7/9) <i>Raviolis de veau à la crème de parmesan et truffe noire</i>	23

RISOTTI

Risotto Carnaroli with beetroot, herb cheese and braised chamois (*7/9) <i>Risotto Carnaroli à la betterave, fromage aux fines herbes et chamois braisé</i> for 2 people and more, 30 minutes waiting time <i>dès 2 personnes, attente de 30 minutes</i>	p. pers./ 28
---	--------------

FISH • POISSON

Mountain char fillet with winter vegetables and clear butter lemon sauce (*7) <i>Filet d'omble chevalier à la sauce au beurre blanc citronné et légumes d'hiver</i>	36
Seabass fillet with artichokes, topinambur and basil flavoured potato gnocchi (*1/3/9/14) <i>Filet de loup de mer avec artichauts, topinambour et gnocchis de pommes de terre au basilic</i>	42
Lobster American style, mashed “La Ratte” potatoes and mushrooms (*1/7/9/14) <i>Homard à l'américaine, purée de pommes de terre “La Ratte” et champignons</i>	58
Baked turbot tranche with Champagne sauce and steamed winter vegetables (*4/7/9) (Min. 2 pers.) <i>Tranche de turbot au four à la sauce au champagne et légumes d'hiver étuvés (dès 2 personnes)</i>	55 p. pers./p.p.

MEAT • VIANDE

Breaded veal cutlet Milano style with thin-cut French fries (*1/3/5/7) <i>Escalope de veau à la milanaise avec pommes allumettes</i>	48
Strips of veal Zurich style with rösti (*1/7/9) <i>Emincé de veau à la zurichoise avec rösti</i>	44
Crispy roasted spring chicken with rosemary potatoes and vegetables (*6/9) <i>Coquelet rôti croustillant avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	42
Swiss Angus beef with red wine sauce, new potatoes and vegetables (*7/9) <i>Filet de bœuf Angus de Suisse à la sauce pinot noir, pommes nouvelles et légumes</i>	52
Rack of lamb Engadine style (*1/9) <i>Carré d'agneau façon Engadine</i>	46
Deer entrecôte with red cabbage, pear, celery puree and Poivrade sauce (*1/7/9) <i>Entrecôte de cerf au chou rouge, poire, purée de céleri et sauce poivrade</i>	48
Grilled beef cutlet with seasonal vegetables and potatoes (*7/9) sauce Béarnaise and barbecue sauce, for 2 people and more <i>Côte de bœuf grillée avec légumes de saison et pommes de terre, à la sauce béarnaise et barbecue, dès 2 personnes</i>	p. pers. 68

SWEET WINES – VINS DOUX

Ben Ryé Passito, Donnafugata <i>Zibibbo</i>	2016	0.5 dl	12
Château Rieussec, Sauternes 1er Cru Classé <i>Sauvignon-Semillon</i>	2015	0.5 dl	15

Product 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

Origine des produits :

Veau, agneau, porc et gibier : Suisse

Volaille : Suisse ou France

Bœuf : Suisse ou Europe

Poissons et fruits de mer : Suisse, Pays-Bas, Royaume-Uni FAO 27, France, États-Unis FAO 27-21, Méditerranée et Atlantique FAO 37- 34 -27, Islande FAO 27-05, Italie FAO 27-37

All prices are in CHF and include 7.7% VAT

Tous les prix sont en CHF, TVA de 7.7% incluse