

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 (*1/3/4/10/9/7) <i>Tartare di manzo battuta al coltello con uovo di quaglia</i> Beef tartare with quail egg | 35 |
| Knuspriges Bio-Ei auf Parmesanfondue mit Steinpilzen und Trüffelscheiben(*3/7) <i>Uovo biologico con fonduta di Parmigiano, funghi porcini e lamelle di tartufo</i> Crispy organic egg on Parmesan fondue with porcini mushrooms and truffle slices | 28 |
| Rindscarpaccio mit Rucola und Grana-Käse (*7/8) <i>Carpaccio di manzo rucola e grana</i> Beef carpaccio with rucola and grana cheese | 28 |
| Spargelsalat mit knusprigem Speck, Mimosa-Eier und Haselnüsse (*3/5/10) <i>Insalata di asparagi con speck croccante, mimosa di uova e nocciole</i> Asparagus salad with crispy bacon, Mimosa eggs and hazelnuts | 19 |

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

| | |
|-------------------------------------------------|-----------|
| Klassische Bündner Gerstensuppe (*1/7/8) | 14 |
| <i>Classica minestra d'orzo Grigionese</i> | |
| Classic Grisons barley soup | |
| Kürbiscremesuppe (*10/13/1) | 14 |
| <i>Crema di zucca</i> | |
| Pumpkin cream soup | |
| Steinpilzcremesuppe (*7) | 16 |
| <i>Crema di funghi porcini</i> | |
| Porcini mushroom cream soup | |
| Tagessuppe | 13 |
| <i>Zuppa del giorno</i> | |
| Soup of the day | |

SALATE • INSALATE • SALADS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gemischter oder grüner Salat (*8) | 14 |
| <i>Insalata mista oppure verde</i> | |
| Mixed or green salad | |
| Mimosa Salat (*3/9/8) | 17 |
| <i>Insalata mimosa</i> | |
| Mimosa salad | |
| Garnelensalat (gegrillte Garnelen, Mango, Avocado, rote Tropea-Zwiebel, Kerbel und Misticanza-Salat) (*4/9) | 22 |
| <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 misticanza salad) | |
| Burrata mit Kirschtomaten und Cantabrico-Sardellen (*7/4/8) | 19 |
| <i>Burrata con pomodorini e acciughe del Cantabrico</i> | |
| Burrata with cherry tomatoes and Cantabrian anchovies | |
| Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10) | 20 |
| <i>Insalata Caesar</i> | |
| Caesar Salad | |
| Artischockensalat mit Parmesan und Olivenöl (*7) | 19 |
| <i>Insalata di carciofi con Parmigiano e olio extra vergine</i> | |
| Artichoke salad with Parmesan cheese and olive oil | |

PASTA CRYSTAL

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tagliolini mit Spargelcreme, Venusmuscheln und Zitrone (* 1/3/14) | 35 |
| <i>Tagliolini con crema di asparagi, vongole e limone</i> | |
| Tagliolini with asparagus cream, clams and lemon | |
| Ricotta-Spinat-Ravioli an Butter und Grana-Käse (*1/3/7) | 25 |
| <i>Ravioli di ricotta locale e spinaci al burro</i> | |
| Ricotta and spinach ravioli with butter and Grana cheese | |
| Spaghetti Maître d’Hôtel (*7/1/3/4) | 48 |
| <i>Spaghetto del Maître d’Hôtel</i> | |
| Spaghetti Maître d’Hôtel | |
| Fettuccine mit Hasenragout (*1/3/7/8) | 32 |
| <i>Fettuccine al ragù di lepre</i> | |
| Fettuccine with hare ragout | |

RISOTTO

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| “IL Risotto” Carnaroli Cornacchia mit Champagner, Scampi und Jakobsmuscheln (*2/4/7/14) | p. Pers. 52 |
| <i>“IL Risotto” Carnaroli Cornacchia allo champagne, scampi e capesante</i> | |
| "IL Risotto" Carnaroli Cornacchia with champagne, scampi and scallops | |

ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 30 minuti
from 2 people, 30 minutes waiting time

FISCH • PESCE • FISH

- Wolfsbarschfilet mit Kartoffelpüree und mediterraner Sauce (*4/7)** 46
Filetto di branzino con patate schiacciate e salsa mediterranea
Sea bass fillet with mashed potatoes and Mediterranean sauce
- Steinbutt-Tranche mit Salzkartoffeln, Oliven und gerösteten Tomaten (*4)** 49
Trancio di rombo con patate, olive e pomodori bruciati
Turbot with potatoes, olives and roasted tomatoes

FLEISCH • CARNE • MEAT

- Rindsfilet an Rotweinsauce, neue Kartoffeln und Gemüse (*7/8/9)** 57
Filetto di manzo al ristretto di vino rosso, patate novelle e verdure
Beef fillet with red wine sauce, new potatoes and vegetables
- Knusprig gebratenes «Mistkratzerli» mit Kartoffeln und Gemüse (*7/9)** 45
Polletto disossato al forno con patate e verdure
Crispy roasted chicken with potatoes and vegetables
- Lammkarree mit Kartoffel-Artischocken-Mousse (*7)** 48
Carrè di agnello con spuma di patate e carciofi
Rack of lamb with potato and artichoke mousse
- Kalbsteak mit Spargeln, Kartoffeln und Sauce Hollandaise (*3/7/8)** 59
Steak di vitello con asparagi, patate e salsa olandese
Veal steak with asparagus, potatoes and Hollandaise sauce
- Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree (*1/7)** 44
Guancetta di vitello con purè di patata
Veal cheeks with mashed potatoes
- Hirschlende mit Rotkohl, Birnen, Topinamburpüree und Poivrade-Sauce (*1/3/7/8)** 52
Lombata di cervo, cavolo rosso, pere, purè di topinambur su salsa Poivrade
Venison loin with red cabbage, pears, Jerusalem artichoke puree and Poivrade sauce

MENU TRADIZIONALE

Gerstensuppe (*1/9)

Minestra d'orzo

Barley soup



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (*1/7/9)

Sminuzzato di vitello alla Zurighese

Zurich Geschnetzeltes (Zurich-style veal ragout) with Rösti



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 75

Produktherkunft:

Kalb, Lamm, Schwein und Wild: Schweiz

Geflügel: Schweiz oder Frankreich

Rind: Schweiz oder Europa

Fische und Meeresfrüchte: Schweiz, Holland, Südafrika & Kanada & 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, South Africa & Canada, 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. Glutenthaltiges 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 Wangerh. 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 Wangerh. 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