

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 with Parmesan cheese fondue, cep 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 |
| Topinamburcreme mit Jakobsmuscheln und Rohschinken-Chips (*7/14/8)
<i>Vellutata di topinambur, capasanta, chips di prosciutto crudo</i>
Jerusalem artichoke cream with scallops and cured ham crisps | 26 |
| Hummer auf Blumenkohlcreme und Briochebrot mit Kräutern und Korallenpulver
<i>Astice, crema di cavolfiore, pan brioche aromatizzato alle erbe e polvere di corallo (*1/2/7)</i>
Lobster with cauliflower cream, herb-flavoured brioche bread and coral powder | 55 |

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>	
Creamy cep mushroom 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>	
Artichokes salad with Parmesan cheese and olive oil	

PASTA CRYSTAL

Tagliolini nach Alba-Art mit Wachtelei (*1/3/7)	45
<i>Tagliolini all'albese con uovo di quaglia</i> Tagliolini Alba style with quail egg	
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	
<i>ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 30 minuti</i> from 2 people, waiting time 30 minutes	

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 potato puree and Mediterranean sauce

Steinbutt-Tranche mit Salzkartoffeln, Oliven und gerösteten Tomaten (*4) 49
Trancio di rombo con patate, olive e pomodori bruciati
Turbot slice with potatoes, olives and roasted tomatoes

FLEISCH • CARNE • MEAT

Rindsfilet mit Rotweinsauce, neuen 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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (*1/7/9) 48
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti
Sliced veal Zurich style with rösti

Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree (*1/7) 44
Guancetta di vitello con purè di patata
Veal cheeks with potato puree

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
Deer 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

Sliced veal Zurich style with rösti



Engadiner Nusstorte (*1/3/7/8)

Torta engadinese alle noci

Engadine nut tart

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