

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 & Alessandro Da Como**

**DEGUSTATIONSMENÜ • MENU DEGUSTAZIONE • TASTING  
MENU (AB/DA/FROM 2 PERS.)**

**Marinierte Äsche, Gurke, Minze und Radieschen (\*9)**

*Temolo marinato, cetriolo, menta e rapanelli*

Marinated grayling, cucumber, mint and radishes

**Hirschtatar mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und Haselnusscrumble (\*1/4/8/10)**

*Tartare di cervo, finferli, ribes rosso e crumble alle nocciole*

Deer tartar with chanterelles, cranberries and hazelnut crumble

**Kohlrabi-Kartoffel Suppe mit Petersilien (\*7)**

*Zuppa di cavolo rapa, patate e prezzemolo*

Cabbage turnip - potato soup with parsley

**Vollkorn-Tortello mit Mascarpelkäse, süssem Knoblauchcreme und Pfifferlingen (\*1/3/7/9)**

*Tortello integrale al formaggio Mascarpel, vellutata di aglio dolce e finferli*

Wholegrain tortello with mascarpel cheese on sweet garlic and chanterelles cream

**Bergsee-Saiblingfilet mit Sommergemüse an Butter-Zitronenschaum (\*7)**

*Filetto di salmerino alpino, verdure estive e salsa al burro montato e limone*

Mountain char fillet with summer vegetables and butter lemon foam

**Rehlende an Amerikatrauben-Sauce, Knollensellerie und Birnen (\*8/9)**

*Lombata di capriolo, salsa all'uva americana purè di sedano rapa e pere*

Roe deer loin with American grape sauce, celeriac and pears

**Bergeller und Engadiner Käseteller (\*7)**

*Formaggi Latteria Val Bregaglia ed engadinesi*

Cheese selection from the Engadine and Bergell valley

**Kastanienmousse mit Meringue und Schokolade (\*1/3/7/8)**

*Mousse di castagne con meringa e cioccolato*

Chestnut mousse with meringue and chocolate

<b>4 Gänge</b>	<b>91</b>
<b>5 Gänge</b>	<b>107</b>
<b>6 Gänge</b>	<b>123</b>
<b>7 Gänge</b>	<b>139</b>
<b>8 Gänge</b>	<b>155</b>

## VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

- Kalbstatar, Burrata, Seitling-Pilze und Sommertrüffel (\*1/4/7/10)** 28  
*Battuta di vitello, burrata, cardoncelli e tartufo estivo*  
Veal tartar, burrata, cardoncelli mushrooms and summer truffle
- Entenleberterrinen mit Rhabarber-Chutney an Portwein-Blaubeeren-Reduktion (\*1/7/8)** 27  
*Fegato grasso di anatra, chutney al rabarbaro e riduzione al porto e mirtilli*  
Duck liver terrine with rhubarb chutney and Port wine-blueberry reduction
- Marinierte Äsche, Gurke, Minze und Radieschen (\*9)** 19  
*Temolo marinato, cetriolo, menta e rapanelli*  
Marinated grayling, cucumber, mint and radishes
- Norwegischer Bömlo-Räucherlachs mit Meerrettichmousse und Vollkorntoast (\*1/7)** 26  
*Salmon norvegese Bömlo affumicato con crema al rafano e toast integrale*  
Smoked Norwegian salmon Bömlo with horseradish mousse and wholegrain toast

## SALATE • INSALATE • SALADS

- Gemischter oder grüner Salat** 14  
*Insalata mista oppure verde*  
Mixed or green salad
- Caprese-Salat (Tomaten mit Büffel-Mozzarella und Basilikum) (\*7)** 19  
*Insalata caprese (pomodoro con mozzarella di bufala e basilico)*  
Caprese salad (tomatoes, buffalo mozzarella and basil)
- Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse, gegrillten Zucchini und Avocado (\*vegan)** 17  
*Insalata di quinoa con verdure croccanti, zucchine alla griglia e avocado*  
Quinoa salad with crisp vegetables, grilled zucchini and avocado
- Asiatischer Linsensalat mit Koriander (\*1/5/9)** 17  
*Insalata asiatica di lenticchie e coriandolo*  
Asian lentil salad with coriander

## SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

<b>Gerstensuppe (*1/9)</b> <i>Minestra d'orzo</i> Barley soup	14
<b>Rindsbouillon mit Plin-Raviolini (*1/3/9)</b> <i>Consommé di manzo con raviolini Plin</i> Beef consommé with Plin raviolini	14
<b>Kohlrabi-Kartoffel-Suppe mit Petersilie (*7)</b> <i>Zuppa di cavolo rapa, patate e prezzemolo</i> Cabbage turnip and potato soup with parsley	14
<b>Tagessuppe</b> <i>Zuppa del giorno</i> Soup of the day	13

## PASTE SECICHE

<b>Spaghetti Monograno Carbonara (*1/3/7)</b> <i>Spaghetti Monograno carbonara</i> Spaghetti Monograno carbonara	22
<b>Penne Monograno mit Datterino-Tomaten, Basilikum und Büffel-Mozzarella (*1/7)</b> <i>Penne Monograno con pomodoro datterino, basilico e mozzarella di bufala</i> Penne Monograno with Datterino tomatoes, basil and buffalo mozzarella	22
<b>Paccheri mit frischen Tomaten, Scampi und Basilikum (*1/2/4/9)</b> <i>Paccheri con pomodoro fresco, scampi e basilico</i> Paccheri with fresh tomatoes, scampi and basil	42

## PASTE FRESCHE

<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen (*1/3/7)</b> <i>Gnocchi di patate fatti in casa ai finferli</i> Homemade potato gnocchi with chanterelles	24
<b>Tagliatelle Bolognese (*1/3/7/9)</b> <i>Tagliatelle alla bolognese</i> Tagliatelle Bolognese	22
<b>Ricotta-Spinat-Ravioli an Salbeibutter (*vegetarisch, 1/3/7/9)</b> <i>Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia</i> Ricotta and spinach ravioli with butter and sage	23

## RISOTTI

<b>Carnaroli-Risotto "Cornacchia" mit Vacherin, gegorenem Johannisbeersaft und Steinpilzen (*7/9)</b>	<b>p. Pers. 28</b>
<i>Risotto Carnaroli "Cornacchia" al Vacherin, succo di ribes fermentato e porcini</i> Carnaroli risotto "Cornacchia" with vacherin, fermented currant juice and cep mushrooms	
<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 • I PESCI • FISH

<b>Bergsee-Saiblingsfilet mit Sommergemüse an Butter-Zitronen-Schaum (*4/7)</b>	<b>38</b>
<i>Filetto di salmerino alpino, verdure estive e salsa al burro montato e limone</i> Mountain char fillet with summer vegetables and butter lemon foam	
<b>Wolfsbarschfilet auf mediterrane Art (*4/10)</b>	<b>42</b>
<i>Filetto di branzino alla mediterranea</i> Sea bass fillet mediterranean style	
<b>Ganze Seezunge nach Müllerinnen-Art (*1/4/7/9) (ab 2 Personen)</b>	<b>p. Pers. 55</b>
<i>Sogliola intera alla mugnaia (a partire da 2 persone)</i> Whole sole Meunière (from 2 people)	

## FLEISCH • CARNE • MEAT

<b>Kalbskotelett Mailänder Art mit Pommes Allumettes (*1/3/5/7)</b>	<b>48</b>
<i>Costoletta di vitello alla milanese con patate fiammifero</i> Breaded veal cutlet Milan style with thin-cut French fries	
<b>Tagliata vom Rind mit Rucola, Parmesan und Gartengemüse (*7/9)</b>	<b>42</b>
<i>Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano e verdure dell'orto</i> Beef tagliata with arugula, parmesan cheese and garden vegetables	
<b>Knusprig gebratenes Stubenküken mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (*6/9)</b>	<b>42</b>
<i>Polletto ruspante al forno con patate al rosmarino e verdure</i> Crispy roasted spring chicken with rosemary potatoes and vegetables	
<b>Schweizer Rindsfilet an "Pinot Noir"-Sauce mit sautierten Pilzen und Gemüse (*7/9)</b>	<b>52</b>
<i>Filetto di manzo svizzero al ristretto di Pinot Nero con funghi trifolati e verdure</i> Swiss beef fillet on Pinot Noir sauce with sautéed mushrooms and vegetables	
<b>Lammkarree nach Engadiner Art (*1/9)</b>	<b>46</b>
<i>Carrè d'agnello all'engadinese</i> Rack of lamb Engadine style	

**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. 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  
**Egg** 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)
- 10. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Celery and products derived therefrom**
- 9. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Mustard and products derived therefrom
- 8. Hartschalenobst (Nüsse)**  
d.h. Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoiesis (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 illinoiesis ( Wangenh. K.Koch* ) Brazil nuts ( *bertholletia excelsa* ) pistachio nuts 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 SO<sub>2</sub> angegeben  
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Lupins and products derived therefrom
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Molluscs and products derived therefrom