

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 (FROM/DES 2 PERS.)

**Scallops, chervil velouté and “Oona” caviar (\*4/7/14)**

*Coquilles Saint-Jacques, velouté de cerfeuil et caviar “Oona”*

**Deer tartare with chanterelles, Sbrinz cheese (36 months), red currant and hazelnut crumble**

*Tartare de cerf aux chanterelles, Sbrinz (36 mois), groseilles et crumble aux noisettes (\*1/4/8/10)*

**Creamy lentil soup «Castelluccio» with Colonnata bacon (\*1/9)**

*Crème de lentilles de Castelluccio au lard de Colonnata*

**Spaghetti alla Chitarra with scampi, tomatoes and chili peppers (\*1/2/3/5)**

*Spaghetti à la Chitarra aux scampis, tomates et piments rouges*

**Mountain char fillet in almond crust, fennel broth and winter vegetables (\*1/7/8/9)**

*Filet d'omble chevalier en croûte d'amandes, bouillon de fenouil et légumes d'hiver*

**Rack of lamb Engadine style (\*1/9)**

*Carré d'agneau à l'Engadinoise*

**Cheese selection from the Engadine and Bergell valley (\*7)**

*Sélection de fromages de l'Engadine et de la Val Bregaglia*

**Tangerine surprise**

*Surprise à la mandarine*

|                  |            |
|------------------|------------|
| <b>4 courses</b> | <b>95</b>  |
| <b>5 courses</b> | <b>115</b> |
| <b>6 courses</b> | <b>135</b> |
| <b>7 courses</b> | <b>155</b> |
| <b>8 courses</b> | <b>170</b> |

## STARTERS • HORS D'ŒUVRE

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Scallops, chervil velouté and “Oona” caviar (*4/7/14)</b>   | <b>28</b> |
| <i>Coquilles Saint-Jacques, velouté de cerfeuil et caviar “Oona”</i>                                     |           |
| <b>Duck liver terrine with rhubarb chutney and spiced mango sauce (*1/7/8)</b>                           | <b>27</b> |
| <i>Terrine de foie gras de canard au chutney de rhubarbe et sauce à la mangue épicée</i>                 |           |
| <b>Amberjack marinated in citrus fruits, daikon salad and cucumber juice (*6)</b>                        | <b>26</b> |
| <i>Sériole marinée aux agrumes, salade de daikon et jus de concombre</i>                                 |           |
| <b>Artichoke salad with olive oil, lemon and Parmesan (48 months) (vegetarian)</b>                       | <b>19</b> |
| <i>Salade d'artichauts à l'huile d'olive et citron au Parmesan (48 mois)</i>                             |           |
| <b>Deer tartare with chanterelles, Sbrinz (36 months), red currant and hazelnut crumble</b>              | <b>32</b> |
| <i>Tartare de cerf aux chanterelles, Sbrinz (36 mois), groseilles, crumble aux noisettes (*1/4/8/10)</i> |           |

## SALADS • SALADES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Green or mixed salad</b>   | <b>14</b> |
| <i>Salade verte ou mêlée</i>  |           |
| <b>Edamame salad with grapefruit, avocado and radicchio (*1/6)</b>                      | <b>16</b> |
| <i>Salade d'edamame au pamplemousse, avocat et radicchio</i>                            |           |
| <b>Mimosa salad (lamb's lettuce with egg, croutons and bacon) (*1/3/10)</b>             | <b>16</b> |
| <i>Salade Mimosa (doucette, œuf, croûtons et bacon)</i>                                 |           |
| <b>Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, winter vegetables and lime (vegan)</b>   | <b>18</b> |
| <i>Salade de quinoa à l'avocat, tomates cerises, légumes d'hiver et citron vert</i>     |           |
| <b>Fried vegetables Thai style (vegan *11)</b>  | <b>16</b> |
| <i>Légumes sautés à la thaïlandaise</i>   |           |
| <b>Green bean salad with mango, lentils, shitake, curry and fresh coriander (vegan)</b> | <b>18</b> |
| <i>Salade de haricots verts, mangue, lentilles, shitaké, curry et coriandre fraîche</i> |           |
| <b>Fennel and orange salad (vegan)</b>  | <b>14</b> |
| <i>Salade de fenouil et d'orange</i>  |           |

## SOUPS • SOUPES

|  |    |
|--|----|
| <b>Traditional Grisons barley soup (*1/7/9)</b><br><i>Soupe d'orge des Grisons classique</i>   | 14 |
| <b>Beef consommé with Plin raviolini (*1/3/9)</b><br><i>Consommé de bœuf aux raviolinis de Plin</i>                                    | 14 |
| <b>Soup of the day</b><br><i>Soupe du jour</i>   | 13 |
| <b>Creamy lentil soup «Castelluccio» with Colonnata bacon (*1/9)</b><br><i>Crème de lentilles de Castelluccio au lard de Colonnata</i> | 14 |
| <b>Creamy spinach and broccoli soup</b><br><i>Crème d'épinards et de brocolis</i>  | 13 |

## PASTE SECICHE

|  |    |
|--|----|
| <b>Spaghetti Monograno: carbonara (*1/3/7) or with fresh tomatoes and mozzarella (*1/7)</b><br><b>Penne Monograno: arrabbiata (spicy)</b><br><b>Linguine Senatore Cappelli: pesto (*7/10)</b><br><i>Spaghetti Monograno: carbonara ou aux tomates fraîches et mozzarella</i><br><i>Penne Monograno: arrabbiata</i><br><i>Linguine Senatore Cappelli: pesto</i> | 22 |
| <b>Penne Monograno with Datterino tomatoes, basil and buffalo mozzarella ( 1 7 )</b><br><i>Penne Monograno aux tomates datterino, basilic et mozzarella de buffle</i>  | 22 |

## PASTE FRESCHE

|  |    |
|--|----|
| <b>Homemade potato gnocchi with game Bolognese (*1/3/7/9)</b><br><i>Gnocchi de pommes de terre à la sauce bolognaise de gibier</i>   | 25 |
| <b>Tagliatelle Bolognese (*1/3/7/9)</b><br><i>Tagliatelle à la sauce bolognaise</i>  | 22 |
| <b>Spaghetti alla Chitarra with scampi, tomatoes and chili peppers (*1/2/3/5)</b><br><i>Spaghetti à la Chitarra aux scampis, tomates et piments rouges</i>                     | 45 |
| <b>Spinach and ricotta ravioli with sage butter (Latteria Val Bregaglia) (*1/3/7/9)</b><br><i>Raviolis aux épinards et ricotta au beurre de sauge (Latteria Val Bregaglia)</i> | 23 |
| <b>Tagliolini with lemon sauce (*1/3/7/9)</b><br><i>Tagliolini au citron</i>   | 20 |

**RISOTTI**  
FOR 2 PEOPLE AND MORE (30 MIN.) – DÈS 2 PERSONNES (30 MIN.)

- Tomato flavoured risotto Carnaroli with artichokes and scallop carpaccio (\*4/7/9/14)** p.p. 32  
*Risotto Carnaroli aux artichauts, arôme de tomate et carpaccio de coquilles Saint-Jacques*
- Risotto Milano style (\*7/9)** p.p. 27  
*Risotto à la Milanaise*

**FISH • POISSON**

- Mountain char fillet in almond crust, fennel broth and winter vegetables (\*1/7/8/9)** 38  
*Filet d'omble chevalier en croûte d'amandes, bouillon de fenouil et légumes d'hiver*
- Baked whole sole with Champagne sauce and vegetables (from 2 pers.) (\*1/7/9)** p.p. 55  
*Sole entière au four à la sauce au champagne et légumes à la vapeur (dès 2 pers.)*
- Sea bass fillet with braised artichokes, olive tapenade and Mediterranean sauce (\*4/9)** 44  
*Filet de loup aux artichauts braisés, tapenade d'olives et vinaigrette méditerranéenne*
- Lobster with cauliflower and caviar (\*1/2/4/7)** 68  
*Homard au chou-fleur et caviar*

**MEAT • VIANDE**

- Crispy roasted spring chicken with rosemary potatoes and seasonal vegetables (\*7/9)** 42  
*Coquelet rôti croustillant aux pommes de terre au romarin et légumes d'hiver*
- Rack of lamb Engadine style (\*1/9)** 48  
*Carré d'agneau façon Engadinoise*
- Swiss beef fillet with Bordelaise sauce, sautéed potatoes and garden vegetables (\*7/9)** 55  
*Filet de bœuf suisse à la sauce Bordelaise, pommes de terre sautées et légumes du jardin*
- Wild boar paupiettes with onions, bacon, chestnuts, red cabbage and spätzli (\*1/3/7/9)** 45  
*Paupiettes de sanglier aux oignons, speck, châtaignes, chou rouge et spätzli*
- Sliced veal Zürich style with rösti (\*1/7/9)** 45  
*Emincé de veau à la zurichoise avec rösti*
- Deer entrecôte with quinces, chestnuts, pak choi and game sauce (\*1/7/9)** 48  
*Entrecôte de cerf aux coings, châtaignes, pak choi et sauce chasseur*
- Grilled beef cutlet, seasonal vegetables, potatoes, Béarnaise and BBQ sauce (\*4/6/7/9)**  
(from 2 pers.) p.p. 68  
*Côte de bœuf grillée, légumes de saison, pommes de terre, sauces béarnaise et barbecue (dès 2 pers.)*

**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*

**Allergies**

**1. Cereals containing gluten**

(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt kamut and their hybridised strains) and products derived therefrom

**2. Crustaceans** and products derived therefrom

**3. Egg** and products derived therefrom

**4. Fish** and products derived therefrom

**5. Peanuts** and products derived therefrom

**6. Soybeans** and products derived therefrom

**7. Milk** and products derived therefrom (including lactose)

**8. Celery** and products derived therefrom

**9. Mustard** and products derived therefrom

**10. Nuts**

i.e. almonds (*amygdalus communis L.*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*juglans regia*), cashew nuts (*anacardium occidentale*) pecan nuts (*carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*) Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts macadamia nuts and Queensland nuts (*macadamia ternifolia*) and products derived therefrom

**11. Sesame seeds** and products derived therefrom

**12. Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>

**13. Lupins** and products derived therefrom

**14. Molluscs** and products derived therefrom