

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!

Maitre d'hôtel Luca Buffo & Chef Massimo Ruzza

VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

Hirsch Roastbeef - Sbrinz Käse - Zitronenkonfitüre (*7)	32
<i>Roast beef di cervo formaggio Sbrinz – confettura di limone</i>	
Deer roast beef - Sbrinz cheese – lemon jam	
Tintenfisch – Katalanischer Art (*4/8)	30
<i>Seppia alla catalana</i>	
Cuttlefish catalan style	
Bresaola – Pfirsich – Mandeln (*5)	30
<i>Bresaola – pesca – mandorle</i>	
Bresaola – peach – almonds	
Knollensellerie Salat – Apfel - Pecorino Käse – Nüsse (*7/10)	28
<i>Insalata di sedano rapa – mele – pecorino – noci</i>	
Celeriac salad – apple - pecorino cheese – nuts	
Büffelnmozzarella – drei sorten Tomaten (*7)	26
<i>Mozzarella di bufala – tre pomodori</i>	
Buffalo Mozzarella – three tomatoes	

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe (*1/7/8)	17
<i>Classica minestra d'orzo Grigionese</i>	
Classic Grisons barley soup	
Minestrone (*8)	18
<i>Minestrone</i>	
Vegetable soup	
Kalte Gazpacho – Suppe (*1/8)	15
<i>Zuppa fredda di gazpacho</i>	
Cold gazpacho soup	

SALATE • INSALATE • SALADS

Lachs Salat – Hähnchen – Garnelen (*3/4/7)	28
<i>Insalatona di salmone – pollo - Gamberetti</i>	
Salmon salad – chicken - shrimp	
Nizza-Salat – Forelle (*3/4)	25
<i>Insalata nizzarda - trota</i>	
Nicoise salad - trout	
Griechischer Salat (*7)	25
<i>Insalata greca</i>	
Greek salad	
Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10)	27
<i>Insalata Caesar</i>	
Caesar salad	

PASTA CRYSTAL

Parmigiana (*5/7/12)	28
<i>Parmigiana</i>	
Eggplant parmigiana	
Spaghettoni mit Garnelen – seine Bisque – Spinat (*1/2/3/7/8/12)	34
<i>Spaghettoni con gambero alla sua bisque e spinacino</i>	
Spaghettoni pasta with shrimp & bisque - spinach	
Ricotta-Gnocchi – Rote-Bete-Creme - Jersey blue Käse – Pistazien (*1/3/5/7)	28
<i>Gnocchi con ricotta - crema di barbabietola - formaggio Jersey blue - pistacchi</i>	
Ricotta gnocchi- beetroot-cream - Jersey blue cheese - pistachios	
Kalbs-Plin – Bratensauce (*1/3/7/8/12)	30
<i>Plin di vitello – sugo di arrosto</i>	
Veal “plin” – roast sauce	

RISOTTO

Mascarpone-Risotto – Spargeln - Zitronen – scampi	(*2/7/8/12)	36
<i>Risotto al mascarpone – asparagi - limone - scampi</i>		
Mascarpone risotto – lemon - asparagus - scampi		

FISCH • PESCE • FISH

Wolfsbarschfilet – Chicorée - Thymian - Vanille Risotto (*4/7/8/12)	46
<i>Filetto di branzino - insalata belga al timo - risotto alla vaniglia</i>	
Seabass fillet – chicory - thyme - vanilla risotto	
Seeforellefilet - Berberè-Sauce, in oliveöl sautierte Kartoffeln (*4/7)	44
<i>Filetto Trota di lago - salsa berberè - patate saltate alla terra d'olive</i>	
Lake trout fillet - berberè sauce - sautéed potatoes in olive oil	

FLEISCH • CARNE • MEAT

Rindsfilet - Kaffeejus - Baby Gemüse (*7/8)	62
Filetto di manzo - jus caffè - verdure baby	
<i>Beef fillet – coffee jus - baby vegetables</i>	
Perlhuhnbrust – Rösti (*7/8)	54
<i>Petto di faraona - rösti sbagliato</i>	
Guinea fowl breast – potatoes rösti	
Lammkoteletts – Minze – Zucchini-sauce – Kürbisblüten (*1/7/8)	54
<i>Costolette d'agnello - menta - salsa di zucchine - fiori di zucca</i>	
Lamb chops - mint - courgette sauce - pumpkin flower	

GRIGLIA • GRILL

Ribeye-Steak	62
<i>Costata di manzo (ribeye)</i>	
Ribeye steak	
Entrecôte vom Kalb	59
<i>Entrecôte di vitello</i>	
Veal entrecôte	

**Gegrilltes Fleisch wird mit sautiertem Gemüse, neuen Kartoffeln
und Sauce Béarnaise serviert.**

*Le carni alla griglia sono servite con verdure saltate,
patate novelle e salsa bearnaise*

Grilled meats will be served with sautéed vegetables,
new potatoes and bearnaise sauce.

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 MwSt.

All prices are in CHF and include VAT

Allergie-Informationen:

- | | |
|---|--|
| <p>1. Glutenhaltiges 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</p> | <p>10. Hartschalenobst (Nüsse)
d.h. Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Cashewnüsse (<i>Anacardium occidentale</i>) Pecannüsse (<i>Carya illinoensis Wangerh. K.Koch</i>) Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) und daraus gewonnene Erzeugnisse</p> |
| <p>2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products derived therefrom</p> | <p>1. Nuts
i.e. almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>) pecan nuts (<i>Carya illinoensis Wangerh. K.Koch</i>) Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia nuts and Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products derived therefrom</p> |
| <p>3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and products derived therefrom</p> | <p>11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and products derived therefrom</p> |
| <p>4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and products derived therefrom</p> | <p>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</p> |
| <p>5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products derived therefrom</p> | <p>13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupins and products derived therefrom</p> |
| <p>6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and products derived therefrom</p> | <p>14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs and products derived therefrom</p> |
| <p>7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
Milk and products derived therefrom (including lactose)</p> | |
| <p>8. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products derived therefrom</p> | |
| <p>9. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products derived therefrom</p> | |