

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!

Luca Buffo & Massimo Ruzza

VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

Hirsch Roastbeef – Sbrinz Käse – Zitronenkonfitüre (*5-6)	32
<i>Roast beef di cervo formaggio Sbrinz – confettura di limone</i>	
Deer «Roast beef style» – Sbrinz cheese – lemon jam	
Rindstartar (*1-3-5-9-12)	70gr 19
<i>Tartare di manzo</i>	140gr 36
Beef tartare	
Vitello Tonnato (*3-4-5-9-12)	29
<i>Vitello Tonnato</i>	
Vitello Tonnato	
Pochiertes Ei – Kräuter – knuspriges Brot – Sauce Hollandaise	28
<i>Uovo poché – erbette – crostone di pane – salsa olandese</i>	
Poached egg – herbs – crispy bread – Hollandaise sauce	
Randen Hummus – Gemüse (*5-11)	22
<i>Hummus di barbabietola – Verdure</i>	
Beetroot hummus – vegetables	
Gefüllte Büffelmozzarella mit Trüffelcreme – Brie (*7)	28
<i>Bufala – cuore di tartufo - Brie</i>	
Stuffed Buffalo mozzarella – truffle cream – Brie	

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

Bündner Gerstensuppe (*1-5-7)	17
<i>Minestra d'orzo Grigionese</i>	
Grisons barley soup	
Minestrone (*5-8)	16
<i>Minestrone</i>	
Minestrone	
Rindskraftbrühe – Eigelb – schwarzer Trüffel (*3-8)	19
<i>Consommé di manzo – tuorlo d'uovo – tartufo nero</i>	
Beef consommé – egg yolk – black truffle	

SALATE • INSALATE • SALADS

Gemischter oder grünen Salat	16
<i>Insalata mista oppure verde</i>	
Mixed or green salad	
Sardische Fregola – Garnelen – knackiges Gemüse – Safrandressing (*1-2-5-6-8-12)	24
<i>Fregola sarda – gambero – verdure croccanti – dressing di zafferano</i>	
Sardinian Fregola – shrimp – crunchy vegetables – saffron dressing	
Kürbis-Tofu-Shiitaki Pilze - Salat (*5-6-11-12)	21
<i>Insalata di tofu – zucca – funghi shiitake</i>	
Tofu - pumpkin – shiitake mushrooms - salad	
Mimosensalat (*1-3-5-11)	23
<i>Insalata mimosa</i>	
Mimosa salad	
Caesar-Salat – Poulet (*1-4-5-6-7-12)	28
<i>Insalata Caesar – Pollo</i>	
Caesar Salad – Chicken	

PASTA CRYSTAL

Engadiner Pizzoccheri (*1-5-7)	29
<i>Pizzoccheri engadinesi -</i> <i>Engadine pizzoccheri</i>	
Spaghettoni mit Garnelen – seine Bisque – Spinat (*1-2-3-7-8-12)	34
<i>Spaghettoni con gambero alla sua bisque - spinacino</i> Spaghettoni with shrimp with its bisque – spinach	
Kartoffelgnocchi – Steinpilze – Kastanien – Taleggio sauce (*1-3-5-7)	28
<i>Gnocchi di patate – porcini – castagne – crema di taleggio</i> Potato gnocchi – porcini mushrooms – chestnuts – Taleggio sauce	
Tortelli nach amatriciana Art-Pecorino-Käse-knuspriger Speck (*1-3-5-7-12)	31
<i>Tortelli all'amatriciana – pecorino – guanciale croccante</i> Tortelli Amatriciana style – pecorino cheese – crispy bacon	
Rehravioli - Kräuterbutter – Balsamico Essig (*1-3-5-7-12)	32
<i>Ravioli di capriolo – burro alle erbe – il suo fondo - aceto balsamico</i> Venison ravioli – herb butter – balsamic vinegar	

RISOTTO

Risotto – geröstete Haselnüsse – Jakobsmuscheln (*4-5-7-8-10-12)	36
<i>Risotto – nocciole tostate – capesante</i> Risotto – toasted hazelnuts – scallops	

FISCH • PESCE • FISH

Wolfsbarsch – Kartoffelpüree - Gemüse mit Salmorigliosauce (*1-4-5-7-12)	38
<i>Evoluzione di branzino – purè di patate – vegetali - salsa Salmoriglio</i> Sea bass – mashed potatoes – vegetables with Salmoriglio sauce	
Sesam-Thunfisch-Tataki – Sojagemüse (*4-5-11)	44
<i>Tataki di tonno al sesamo – verdure alla soya</i> Sesame Tuna fish Tataki – Soy Vegetables	

BESONDERER FISCH

Steinbutt - Seezunge (*3-4-5-7) (Für 2 Personen) 140
Rombo – sogliola
Turbot - Sole

Dazu gibt es maltesische Sauce – Gedämpfte Kartoffeln und Reis – Reservierung 24 Stunden im Voraus erforderlich.

Accompagnato da salsa maltese – patate lesse – riso bollito - su prenotazione 24 h prima.
Accompanied by maltaise sauce – boiled potatoes and rice – upon reservation 24 hours in advance.

FLEISCH • CARNE • MEAT

Rindsfilet - Fleischjus - Kartoffeln - Babygemüse (*7) 64
Filetto di manzo – jus di carne – patate - verdure baby
Beef fillet – meat juice – potatoes - baby vegetables

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (*1-5-7-12) 47
Zurighese di vitello – rösti di patate
Zurich-style veal with Rösti

Lammhaxe – Kartoffelpüree – Rosenkohl (*5-7-8-12) 46
Stinco d'agnello – soffice di patate – cavolini di Bruxelles
Lamb shank – mashed potatoes – Brussels sprouts

Bergkräuterhähnchen (*5-7) 45
Galletto alle erbe di montagna
Mountain herb Spring chicken

GRIGLIA • GRILL

Filet Chateaubriand (Doppelt) (*3-5-7) <i>Chateaubriand</i> Fillet Chateaubriand (double)	600gr	159
--	--------------	------------

Rindstagliata <i>Tagliata di manzo</i> Beef Tagliata		44
---	--	-----------

**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 sauteed 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:

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
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
11. **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