

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

Klassisches Rindstatar (*1/3/4/6/7/9/11) <i>Tartare di manzo classica</i> Classic beef tartare	35
Pochiertes Ei mit Jakobsmuscheln, Pilzen und Blumenkohlcreme (*3/7/14) <i>Uovo poché con capesante, funghi e vellutata di cavolfiori</i> Poached egg with scallops, mushrooms and cauliflower cream	28
Foie Gras mit Portweingelee und gerösteter Brioche (*1/3/7/12) <i>Opera di foie gras con gelatina al porto e pan brioche tostato</i> Foie Gras with Port wine jelly and toasted brioche	35
Hasen-Tataki mit orientalischer Sauce und Saisongemüse (*8/9/11/12) <i>Tataki di lepre con salsa orientale e verdure di stagione</i> Hare tataki with oriental sauce and seasonal vegetables	28
Hummer mit Kartoffeln, Homardine-Sauce und Kaviar (*7/8/14) <i>Astice con patata viola, salsa homardine e caviale</i> Lobster with potatoes, homardine sauce and caviar	55

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe (*1/7/8)	15
<i>Classica minestra d'orzo Grigionese</i>	
Classic Grisons barley soup	
Vegane Shitake Miso-Suppe mit Tofu (*1/4/6/12)	18
<i>Vegan miso soup: brodo di miso, funghi shitake, tofu</i>	
Vegan shiitake Miso soup with tofu	
Artischockencremesuppe mit knusprigen Topinamburchips (*1/7)	16
<i>Vellutata di carciofi, chips di topinambur croccante</i>	
Artichoke cream soup with crispy Topinambur chips	
Tagessuppe	13
<i>Zuppa del giorno</i>	
Soup of the day	

SALATE • INSALATE • SALADS

Gemischter oder grüner Salat (*8)	16
<i>Insalata mista oppure verde</i>	
Mixed or green salad	
Mimosa Salat (*3/8/9)	18
<i>Insalata mimosa</i>	
Mimosa salad	
Burrata mit Kirschtomaten und Cantabrico-Sardellen (*4/7/8)	23
<i>Burrata con pomodorini e acciughe del Cantabrico</i>	
Burrata with cherry tomatoes and Cantabrico anchovies	
Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10)	25
<i>Insalata Caesar</i>	
Caesar Salad	
Artischockensalat mit Parmesan, Olivenöl und Zitronendressing (*7)	22
<i>Insalata di carciofi con Parmigiano, olio extra vergine e dressing al limone</i>	
Artichokes salad with Parmesan cheese, olive oil and lemon dressing	

PASTA CRYSTAL

- Bottoni mit Jakobsmuscheln gefüllt, frischen Tomaten und Burrata-Schaum** 32
*Bottoni ripieni di capesante con pomodoro fresco e spuma di burrata (*1/3/7/12/14)*
Bottoni stuffed with scallops, fresh tomatoes and burrata cheese
- Ricotta-Spinat-Ravioli an Butter und Grana-Käse (*1/3/7)** 25
Ravioli di ricotta locale, spinaci al burro e Grana
Ricotta and spinach ravioli with butter and grana cheese
- Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen und Wildragout (*1/3/4/7/8/12)** 28
Tagliatelle all'uovo e funghi porcini con ragù di selvaggina
Egg tagliatelle with porcini mushrooms and game ragu

RISOTTO

- “IL Risotto” Carnaroli Cornacchia mit Champagner und Kaviar** p. Pers. 55
*“IL Risotto” Carnaroli Cornacchia con champagne e caviale (*2/4/7/12/14)*
“IL Risotto” Carnaroli Cornacchia with champagne and caviar

ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 30 minuti
from 2 people, 30-minute waiting time

FISCH • PESCE • FISH

- Wolfsbarschfilet mit Salzkartoffeln, Babyspinat, Pinienkernen und weisser Butter** 49
*Filetto di branzino con patate nature, spinaci novelli, pinoli e burro bianco (*4/7/10/12/13)*
Sea bass fillet with potatoes, baby spinach, pine nuts and white butter
- Gegrillter Wildlachs auf Lauchschaum, Gemüse-Brunoise und knusprigem Lauch** 45
Salmon selvaggio alla griglia su spuma di porri, brunoise di verdure e porro croccante
Grilled wild salmon on leek foam, vegetable brunoise and crispy leek (*4/7/8/12)

FLEISCH • CARNE • MEAT

- Rindstournedos mit knusprigem Kartoffel-Millefeuille, Kräuterbutter, Gemüse und schwarzem Trüffel (*3/7/8/12)** 59
Tournedos di manzo con millefoglie di patate croccanti, burro alle erbe, verdure e tartufo nero
Beef tournedos with crispy potato mille-feuille, herb butter, vegetables and black truffle
- Knusprig gebratenes «Mistkratzerli» mit Noisette-Kartoffeln und sautierten Pilzen (*7/12)** 48
Polletto arrosto con patate noisette e misto funghi trifolati
Crispy roasted chicken with noisette potatoes and sauteed mushrooms
- Lammkarree in Pistazienkruste mit gedünsteten Artischocken, geschmorten Zwiebeln auf Fleischsauce (*7/9/12)** 52
Carrè di agnello in crosta di pistacchio con carciofi stufati, cipollotti e la sua salsa
Pistachio crusted rack of lamb with steamed artichokes, braised onions on gravy
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (*1/3/6/7/9/11)** 49
Sminuzzato di vitello alla Zurighese con rösti
Sliced veal Zurich style with rösti
- Ribeye-Steak mit Chimichurri-Sauce, Fondant Kartoffeln und Gemüse-Confit** 48
*Ribeye steak con salsa chimichurri, patate fondenti e verdure confit (*1/8/9/12)*
Ribeye steak with chimichurri sauce, fondant potatoes and confit vegetables
- Das olympische Gericht** 49
Il piatto olimpionico
The Olympic dish

MENU TRADIZIONALE

Gerstensuppe (*1/9)

Minestra d'orzo

Barley soup



Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti (*1/7/9)

Sminuzzato di vitello alla Zurighese

Sliced veal Zurich style with rösti



Engadiner Nusstorte (*1/3/6/7/9/11)

Torta engadinese alle noci

Engadine nut cake

Ab 2 Personen / A partire da 2 persone / From 2 people p. P. CHF 75

Deklaration - dichiarazione – declaration

Rind - Schweiz / Irland / Manzo - Svizzera / Irlanda / Beef - Switzerland / Ireland
Kalbfleisch & Schwein – Schweiz / Vitello & Maiale – Svizzera / Veal & porc - Switzerland

Nordpazifik Fisch – Zucht, Wildfang FA05
Pesce dell'oceano Pacifico del nord - Allevamento, catturati in natura FA05
North Pacific fish - Breeding, wild caught FA05

Poulet - Schweiz / Frankreich - Pollo - Svizzera / Francia - Chicken - Switzerland / France

Fleischware, Wurstwaren, Schinken, Speck, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohspeck, Salsiz - Schweiz
Carne, salsiccia, prosciutto, speck, carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo, speck, salsiz - Svizzera
Meat, sausage, ham, speck, Grison's meat, raw ham, raw speck & salsiz - Switzerland

Tiroler Speck, Parmaschinken & Salami – Italien - Speck tirolese, Prosciutto & salame - Italia
Tyrolian speck, raw ham & salami - Italy

Wildfleisch - Graubünden / Österreich / Deutschland - Selvaggina – Grigioni / Austria / Germania
Venison – Grisons / Austria / Germany

Gerne gibt Ihnen unser Service exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen
Per qualsiasi informazione su allergie o intolleranze, chiedete al nostro servizio
For any information concerning allergies or intolerances please ask our service

Alle Preise sind in CHF, inklusive Mehrwertsteuer
Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA inclusa
All prices are in CHF, including 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
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