

Kleine Karte Restaurant Grissini

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Frites (1 3) 32
Club Sandwich con petto di pollo, pancetta, uova, pomodoro, insalata, maionese e patatine fritte
Club Sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and french fries

Club Sandwich mit Hummer, Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise, Avocado und Pommes Frites (1 2 3) 42
Club Sandwich con astice, pancetta, uova, pomodoro, insalata, maionese e patatine fritte
Club Sandwich with lobster, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise, avocado and french fries

Crystal Burger mit Pommes Frites, Käse, Ei und Speck (1 3 7) 29
Crystal Burger con uova, formaggio, lardo e patatine fritte
Crystal Burger with egg, cheese, bacon and french fries

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites (1 3 7) 29
Hamburger o Cheeseburger con patatine fritte
Hamburger or Cheeseburger with french fries

SALATE – INSALATE – SALADS

Caesar Salat mit Poulet (1 3 4 7) 20
con pollo, with chicken

Caprese Salat (7) / Insalata Caprese / Tomato salad with buffalo mozzarella 18

Quinoa-Salat mit Avocado, Kirschtomaten, Wintergemüse und Limette (Vegan) 18
Insalata di quinoa con avocado, pomodri datterini, verdure invernali e lime
Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, winter vegetables and lime

Mimosa Salat (Nüsslisalat, Ei, croutons, speck) 1 3 10 16
Insalata Mimosa (songino, uova, crostini, speck)
Mimosa salad (Field Salad, eggs, croutons, bacon)

VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS

Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) (3 4) 26
Tartare di manzo classico con toast
Beef tatar with toast

Bündner Fleischteller mit Bresaola, Rohschinken, Speck, Hirsch-, Steinbock- und Lammsalsiz (7 9 10) 26
Affettati misti grigionesi: (bresaola, prosciutto crudo, pancetta, salamini di cervo, stambecco e agnello)
Grison's meat plate with bresaola, raw ham, bacon, venison, ibex and lamb salamini

Geräucherter Lachs, Kapern, Zwiebeln, Sauerrahm und Toast (1 7) 26
Salmone affumicato con capperi, cipolla, panna acida e toast
Smoked salmon with capers, onions, sour cream and toast

Entenleberterrinen mit Rhabarber-Chutney und gewürzter Mango Sauce (1 7 8) 27
Foie gras di anatra, chutney al rabarbaro e salsa al mango speziata
Duck liver with rhubarb chutney spiced mango sauce

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe (1 7 9) 14
Classica zuppa d'orzo grigionese
Classical Grison barley soup

Minestrone (9) 14

Tagessuppe / Zuppa del giorno / Soup of the day 13

PASTA

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Hummersauce (1 2 3) 42
Gnocchi di patate fatti in casa al sugo di astice
Homemade potato gnocchi with lobster sauce

Ravioli mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter (1 3 7) 23
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia
Ravioli with ricotta and spinach on sage butter

Pasta Felicetti Formate: Spaghetti, Penne, Tagliatelle

Spaghetti alla carbonara (1 3 7), Spaghetti al pomodoro fresco e mozzarella di bufala (1 7), 22
Penne all'arrabbiata (1), Tagliatelle alla bolognese (1 3 7 9)

FISCH – PESCI – FISH

Bergseesaiblings Filet in Mandelkruste, Fenchelbrühe und Wintergemüse (1 7 8 9) 38
Filetto di salmerino alpino in crosta di mandorle, brodetto aromatizzato al finocchio, e verdure invernali
Fillet of Arctic char in almond crust, fennel flavoured broth, and winter vegetables

Hummer, Blumenkohl, Kaviar (1 2 4 7) 68
Astice, cavolfiori, caviale
Lobster, cauliflower, caviar

FLEISCH – CARNI – MEAT

Schweizer Rinderfilet mit Bordelaise Sauce, sautierte Kartoffeln und Gartengemüse (7 9) 55
Filetto di manzo Svizzero con salsa Bordolese, patate saltate e verdure dell'orto
Fillet of Swiss beef, Bordelaise sauce, sautéed potatoes and garden vegetables

Kalbskotelett Mailänder Art mit Pommes Frites (1 3 5 7) 52
Costoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte
Veal chop Milan style with french fries

Knusprig gebratenes Stubenküken mit Kartoffeln und Saisongemüse (6 9) 42
Polletto ruspante al forno con patate e verdure di stagione
Crispy roasted spring chicken marinated with potatoes and seasonal vegetables

SÜSSE SPEISEN – DOLCI – DESSERTS

Tiramisù (1 3 7) 12

Engadiner Nusstorte (1 3 7 8) / Torta di noci engadinese / Engadine nut pie 11

Mandarinen Mousse mit flüssigem Kern (1 3 7) 15
Mousse al mandarino con cuore liquido
Tangerine mousse with liquid heart

Vanille Millefeuille (1 3 7) / Millefoglie alla vaniglia / Vanilla millefeuille 18

Bitter-Schokoladenmousse (3 7) 12
Mousse al cioccolato fondente
Dark chocolate mousse

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt. / Tutti i prezzi sono in CHF, 7,7% IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT 7.7%

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an unser Service-Team.
In caso di allergie o intolleranze siete pregati di rivolgervi direttamente al personale di sala.
If you have any allergies or food intolerances, please contact directly our service team