

Kleine Karte Restaurant Grissini

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck, Ei, Tomaten, Salat, Mayonnaise und Pommes Allumettes (*1/3) Club Sandwich con petto di pollo, pancetta, uova, pomodoro, insalata, maionese e patatine fiammifero <i>Club sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce, mayonnaise and thin-cut French fries</i>	29
Crystal Burger mit Pommes Frites, Käse, Ei und Speck (*1/3/7) Crystal Burger con uova, formaggio, lardo e patatine fritte <i>Crystal burger with egg, cheese, bacon and French fries</i>	32
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites oder Salat (*1/3/7) Hamburger o Cheeseburger con patatine fritte o insalata <i>Hamburger or cheeseburger with French fries or mixed salad</i>	27
<u>SALATE – INSALATE – SALADS</u>	
Caesar Salad mit Poulet (3/4/5/7) Insalata Cesare con pollo <i>Caesar's salad with chicken</i>	20
Caprese-Salat (*7) Insalata Caprese <i>Tomato salad with buffalo mozzarella</i>	18
Rucolasalat mit Crevetten und Cherrytomaten an Balsamico-Dressing (*2/7) Insalata di rucola con gamberi e pachino all'aceto balsamico <i>Arugula with prawns, cherry tomatoes and balsamic vinegar dressing</i>	24
Quinoa-Salat mit Avocado, Mais, marinierten Auberginen und Bergkräutern (*vegan) Insalata di quinoa con avocado, mais, melanzane sott'olio ed erbe di montagna <i>Quinoa-salad with avocado, corn, marinated eggplant and mountain herbs</i>	15
<u>VORSPEISEN – ANTIPASTI – STARTERS</u>	
Klassisches Rindstatar mit Toast (120g) (*3/4) Tartare di manzo classico con toast <i>Steak tartare with toast</i>	26
Bündner Fleischsteller mit Bresaola, Rohschinken, Speck, Hirsch-, Steinbock- und Lamm Salsiz (*7/9/10) Affettati misti grigionesi: bresaola, prosciutto crudo, pancetta, salamini di cervo, stambecco e agnello <i>Grisons meat selection with bresaola, cured ham, bacon, salamini of venison, ibex and lamb</i>	26
Geräucherter Lachs mit Kapern, Zwiebeln, Sauerrahm und Toast (*1/7) Salmone affumicato con capperi, cipolla, panna acida e toast <i>Smoked salmon with capers, onions, sour cream and toast</i>	26
Entenleberterrinen mit Chutney-Rhabarber und Portwein-Heidelbeeren-Reduktion (*1/7/8) Terrina di fegato grasso d'anatra con chutney al rabarbaro e riduzione al Porto e mirtilli <i>Duck liver terrine with rhubarb chutney and Port wine-blueberry reduction</i>	27
Vitello tonnato (*3/4) <i>Sliced veal roast with tuna sauce</i>	24

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klassische Bündner Gerstensuppe (*1/7/9) Classica zuppa d'orzo grigionese <i>Traditional Grisons barley soup</i>	14
Minestrone (*9)	14
Tagessuppe / Zuppa del giorno / Soup of the day	13

PASTA

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Hummersauce (*1/2/3) Gnocchi di patate fatti in casa al sugo di astice <i>Homemade potato gnocchi in lobster sauce</i>	42
Ravioli mit Ricotta und Spinat an Salbeibutter (*1/3/7) Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <i>Ravioli with ricotta and spinach in sage butter</i>	23
Pasta Felicetti Formate: Spaghetti, Penne, Tagliatelle Spaghetti al pomodoro fresco e mozzarella di bufala (*7/9), Spaghetti alla carbonara (1/3/7), / Penne all'arrabbiata (*1) / Tagliatelle alla bolognese (*1/3/7/9)	22

FISCH – PESCI – FISH

Bergsee-Saiblingsfilet an klarer Buttersauce und Zitrone mit Gemüse (*7/9) Filetto di salmerino alpino con salsa al burro bianco e limone con verdure <i>Mountain char fillet with clarified butter lemon sauce and vegetables</i>	38
---	----

FLEISCH – CARNI – MEAT

Rindsfilet mit Rotweinsauce, Rosmarin-Kartoffeln und glasiertem Gemüse (*7/9) Filetto di manzo al ristretto di vino rosso, patate al rosmarino e verdure glassate <i>Beef fillet with red wine sauce, rosemary potatoes and glazed vegetables</i>	52
Kalbskotelett Mailänder Art mit Pommes Allumettes oder Salat (*1/3/5/7) Costoletta di vitello alla Milanese con patatine fiammifero o insalata <i>Veal chop Milan style with thin-cut French fries or salad</i>	48
Knusprig gebratenes Stubenküken aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (*6/9) Polletto ruspante al forno con patate al rosmarino e verdure <i>Crispy roasted spring chicken with fried potatoes and mixed vegetables</i> (30 MIN.)	42

SÜSSE SPEISEN – DOLCI – DESSERTS

Tiramisù (*1/3/7)	12
Engadiner Nusstorte / Torta di noci engadinese / Engadine nut pie (*1/3/7/8)	11
Vanille-Millefeuille mit Erdbeeren und Chantilly Creme (*1/3/7) Millefoglie alla vaniglia, fragole e crema chantilly <i>Vanilla "Mille-feuille" with strawberries and Chantilly cream</i>	18
Dunkle Schokoladenmousse (*3/7) Mousse al cioccolato fondente <i>Dark chocolate mousse</i>	12

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

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte direkt an unser Service-Team; siehe auch (*).
In caso di allergie o intolleranze siete pregati di rivolgervi direttamente al personale di sala; vedere anche (*).
If you have any allergies or food intolerances, please tell our service team; check also (*)