

La Chef propone...

Antipasti

ZUPPA DI CIPOLLE

14.50

ZUPPA D'ORZO GRIGIONESE

15.50

BRUSCHETTA CON FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI GOTTARDO

22.50

CARPACCIO DI CERVO, SALSA AI CACHI, FUNGHI PORCINI GRIGLIATI
E RIDUZIONE DI BAROLO

26.50

Primi

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA E CREMA AL TARTUFO BIANCO

22.50

RISOTTO AL MERLOT CON BOCCONCINI DI SELVAGGINA

26.50

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI E TARTUFO

29.50

GARGANELLI LUGANIGA E FUNGHI PORCINI

22.50

Secondi

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO, SPINACINO
SALTATO E PUREA DI PATATE

32.50

CARRÉ DI CERVO ALLA GRIGLIA, CREMA DI ZUCCA ARROSTITA,
VERDURE DI STAGIONE SALTATE AL BURRO E SALSA AI FRUTTI ROSSI

42.50

FILETTO DI LUCIOPERCA CON RÖSTI E FUNGHI PORCINI

37.50

Le nostre Polente

POLENTA CON STINCO DI MAIALE 29.50

POLENTA CON GORGONZOLA 19.50

POLENTA CON FUNGHI PORCINI 23.50

La Chef propone...

Appetizers

ONION SOUP	14.50
<i>Zwiebelsuppe</i>	
GRISONS BARLEY SOUP	15.50
<i>Grisons barley soup</i>	
BRUSCHETTA WITH PORCINI MUSHROOMS AND GOTTARDO	22.50
CHEESE FONDUE	
<i>Bruschetta mit Steinpilzen und Gottardo-Käsefondue</i>	
VENISON CARPACCIO WITH PERSIMMON SAUCE, GRILLED	26.50
PORCINI MUSHROOMS AND BAROLO WINE REDUCTION	
<i>Hirschcarpaccio mit Kaki-Sauce, gegrillten Steinpilzen und Barolo-Reduktion</i>	

First Courses

PAPPARDELLE WITH DUCK RAGOUT AND WHITE TRUFFLE CREAM	22.50
<i>Pappardelle mit Entenragout und weisser Trüffelcreme</i>	
MERLOT RISOTTO WITH GAME MORSELS	26.50
<i>Merlot-Risotto mit Wildragout</i>	
EGG TAGLIOLINI WITH PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE	29.50
<i>Eier-Tagliolini mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel</i>	
GARGANELLI WITH LUGANIGA SAUSAGE AND PORCINI MUSHROOMS	22.50
<i>Garganelli mit Luganiga-Wurst und Steinpilzen</i>	

Second Courses

BRAISED BEEF CHEEK IN RED WINE, SAUTÉED SPINACH AND MASHED POTATOES	32.50
<i>Geschmorte Rinderbacke in Rotwein, sautierter Spinat und Kartoffelpüree</i>	
GRILLED VENISON RACK WITH ROASTED PUMPKIN CREAM, SEASONAL	42.50
BUTTER-SAUTÉED VEGETABLES AND RED BERRY SAUCE	
<i>Gegrilltes Hirschkarree mit gerösteter Kürbiscreme, saisonalem Buttergemüse und Waldbeerensauce</i>	
ZANDER FILLET WITH RÖSTI AND PORCINI MUSHROOMS	37.50
<i>Zanderfilet mit Rösti und Steinpilzen</i>	

Quers Polenta

POLENTA WITH PORK SHANK	29.50
<i>Polenta mit Schweinshaxe</i>	
POLENTA WITH GORGONZOLA CHEESE	19.50
<i>Polenta mit Gorgonzola</i>	
POLENTA WITH PORCINI MUSHROOMS	23.50
<i>Polenta mit Steinpilzen</i>	