

R I S T O R A N T E

GRISSINI

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Grissini

**Zum zweiten Mal erreichen die beiden Teams von Angelo Cantarelli und Alessandro Da Como in Folge auch im Jahr 2014 die 14 Punkte Gault Millau
Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie Ihren Aufenthalt im Restaurant Grissini**

Benvenuto al nostro Ristorante Grissini

Per la seconda volta consecutiva le brigate di Angelo e Alessandro hanno raggiunto l'importante traguardo dei 14 Punti Gault Millau lasciatevi sorprendere e godetevi i prelibati, piatti del nostro Chefs al Ristorante Grissini

Welcome to our Restaurant Grissini

Second time in series our teams of Angelo Cantarelli and Alessandro Da Como also in this year got 14 points Gault Millau

Enjoy your stay at the restaurant Grissini

Guten Appetit, Buon appetito, Enjoy your meal

Angelo Cantarelli und Alessandro Da Como

Menu Degustazione

(ab 2 Personen, minimo due persone, minimum 2 persons)

Leicht mariniertes und geräucherter Forellen- Salat mit Kirsch-Vinaigrette

Trota salmonata leggermente marinata e affumicata insalata di montagne e vinaigrette alle ciliegie

Lightly marinated and smoked trout salad and cherry vinaigrette

Kaninchen Salat mit Roter Beete Vinaigrette

Coniglio alle diverse testure in insalata vinaigrette alla rapa rossa

Rabbit salad with beetroot vinaigrette

Klassische Bündner Gerstensuppe

Classica zuppa d'orzo grigionese

Classical Grisons barley soup

Roggenmehl Spicchi mit regionalem Ziegenkäse, Knoblauch-Schaum und geschmolzener Butter

Spicchi di segale con caprino nostrano, crema di latte all'aglio e burro fuso

Spicchi of rye flour with local goat cheese, garlic milk froth and melted butter

Saiblings-Filet mit Kerbel Wurzel Püree und knackigem Sommergemüse

Filetto di salmerino, verdure in agrodolce e salsa alle mandorle

Fillet of char with mashed root chervil and crisp summer vegetables

Lammrücken aus der Region in Pistazien-Senf-Kruste, Bündner Caponata

Lombata di agnello "grigionese" in crosta di pistacchi e senape, caponata grigionese

Regional loin of lamb in a pistachios and mustard crust with caponata Grisons

Degustation von Käse aus unserer Region

Degustazione di formaggi locali

Regional cheese selection

Variation von Kirschen und Valrhona Manjari Schokolade

Composizione di ciliegie e cioccolato Valrhona "Manjari"

Cherry variation with "Manjari" Valrhona chocolate

4 Gänge

90

5 Gänge

100

6 Gänge

110

Komplettes Menu

120

VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

| | |
|---|-----|
| Entenleber mit hausgemachtem Erdbeer- und Rhabarber-Chutney | 24* |
| <i>Foie gras d'anatra fatto in casa con chutney di fragole e rabarbaro</i> Duck foie gras with homemade strawberry- and rhubarb chutney | |
| Leicht mariniertes und geräucherter Forellen-Salat mit Kirschen-Vinaigrette | 19 |
| <i>Trota salmonata leggermente marinata e affumicata insalata di montagna, vinaigrette alle ciliegie</i> Lightly marinated and smoked trout salad and cherry vinaigrette | |
| Tatar vom Schweizer Angus mit Pilzsalat und Meerrettichsahne | 22 |
| <i>Tartare di manzo "angus" Svizzero, insalata di funghi e gelato al rafano</i> Swiss Angus beef tartar with mushroom salad and horseradish cream | |
| Ricotta, Zucchini Salat mit gekochtem Ei bei 62° | 18 |
| <i>Ricotta, insalata di zucchine e uovo cotto a 62°</i> Ricotta, zucchini salad with cooked egg at 62 ° | |
| Riesen Garnelen, Auberginen-Kaviar mit Oregano Emulsion | 26* |
| <i>Mazzancolle, caviale di melanzane ed emulsione all'origano</i> King prawns, eggplant caviar with oregano emulsion | |
| Kaninchen Salat mit Roter Beete Vinaigrette | 21 |
| <i>Coniglio alle diverse testure in insalata vinaigrette alla rapa rossa</i> Rabbit salad with beetroot vinaigrette | |

SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

| | |
|--|-----|
| Kokos-, Ingwer- und Limettencrème mit leicht würzig und knusprig gebratenen Scampi | 18* |
| <i>Crema di cocco, zenzero e lime leggermente piccante con scampo croccante</i> Coconut, ginger and lime cream with slightly spicy crispy scampi meat | |
| Klassische Bündner Gerstensuppe | 13 |
| <i>Classica zuppa d'orzo grigionese</i> Classical Grison barley soup | |
| Fleisch-Kraftbrühe | 13 |
| <i>Consommé di manzo</i> Beef consommé | |
| Tagessuppe | 12 |
| <i>Zuppa del giorno</i> Soup of the day | |

PASTA & RISOTTI

| | |
|---|----|
| Dinkel Linguine mit Trockenfleisch und Kräuter Seitling (Pilz) | 18 |
| <i>Linguine al farro, cardoncelli e carne secca</i> Spelled Linguine with dried meat and cardoncelli | |
| Saibling-Ravioli mit kandierter Zitrone und geschmolzenen Datteltomaten | 19 |
| <i>Ravioli al salmerino e limone candito, vellutata ai pomodori datterino</i> Ravioli with char and candied lemon, velvety plum tomatoes | |

PASTA & RISOTTI

- Roggenmehl Spicchi mit regionalem Ziegenkäse, Knoblauch-Schaum und geschmolzener Butter** 18
Spicchi di segale con caprino nostrano, crema di latte all'aglio e burro fuso
 Spicchi of rye flour with local goat cheese, garlic milk froth and melted butter
- Paccheri, Mozzarella, Bohnen, Pesto und Steinpilzpulver** 21
Paccheri, mozzarella, fave, pesto e polvere di porcini
 Paccheri, mozzarella cheese, beans, pesto and porcini powder
- Carnaroli Risotto mit Tintenfisch und Erbsen** 25
Risotto carnaroli seppie e piselli
 Carnaroli Risotto with cuttlefish and peas
 (30 Minuten Wartezeit, attesa 30 minuti, 30 minutes waiting time)

FISCH • I PESCI • FISH

- Wolfsbarschfilet mit Fenchel-Creme und Gerstensalat mit grünem Spargel** 41
Trancio di branzino, crema di finocchi, insalata di orzo e asparagi verdi
 Fillet of sea bass with fennel cream and barley salad with green asparagus
- Saiblings-Filet mit Kerbel Wurzel Püree und knackigem Sommergemüse** 32
Filetto di salmerino alpino, purè alla radice di cerfoglio e verdure croccanti
 Fillet of Arctic char with mashed root chervil and crisp summer vegetables
- Gedämpftes Zahnbrasse Filet mit Basilikumcrème, Oliven und Safran-Kartoffeln** 35
Dentice in umido con crema al basilico, olive e patate allo zafferano
 Steamed dentex with basil cream, olives and saffron potatoes

FLEISCH • CARNE • MEAT

- Entenbrust mit Kirschen** 31
Petto d'anatra alle ciliegie
 Duck breast with cherries
- Schweizer Angus Beef-Filet mit Graubündner Pinot Noir Sauce Polenta-Gratin und Sommergemüse** 44
Filetto di manzo "angus" svizzero al ristretto di pinot nero grigionese polenta gratinata e verdure estive
 Swiss „Angus“ beef fillet with Grisons pinot noir sauce polenta gratin and summer vegetables
- Oberschale vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart mit Aprikosensauce, Spargel und gesalzener Butter** 49*
Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, asparagi e salsa di albicocche al burro salato
 Topside of veal cooked at low temperature with apricot sauce, asparagus and salted butter
- Lammrücken aus der Region in Pistazien-Senf-Kruste, Bündner Caponata** 39
Lombata di agnello "grigionese" in crosta di pistacchi e senape, caponata grigionese
 Regional loin of lamb in a pistachios and mustard crust with caponata Grisons
- Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse pro Person** (ab zwei Personen) pro Person 57*
Châteaubriand con salsa bernese, patate al rosmarino e verdure secondo mercato (minimo due persone)
 Chateaubriand with béarnaise sauce rosemary potatoes and market vegetables (minimum 2 persons)

SÜSSSPEISE • DOLCI • DESSERT

| | |
|---|------|
| Variation von Kirschen und Valrhona Manjari Schokolade <i>Composizione di ciliegie e cioccolato Valrhona "Manjari"</i> Cherry variation with "Manjari" Valrhona chocolate | 19 |
| Melonensuppe von weissem Portwein mit Melonen Perlen und Litschi Sorbet <i>Zuppa fredda di melone e porto bianco con sue perle, sorbetto al litchi</i> White Port wine melon soup with melon pearls and litchi sorbet | 14 |
| Trilogie von der Aprikose: Tartelett, Flan und Sorbet <i>Trilogia all'albicocca del vallese: tarteletta, flan e sorbetto</i> Trilogy of apricot: tartlets, flan and sorbet | 18 |
| Karamell-Schokoladenmousse Sablé mit Fleur de Sel Karamelleis <i>Sablé bretone mousse al cioccolato e caramello, gelato al fior di sale e caramello</i> Caramel chocolat mousse sablé with fleur de sel caramel ice cream | 18 |
| Variation von Erdbeere und Schokolade: Schokoladen Erdbeer- Mille-feuille Erdbeerkompott mit Zitrone, Schokoladen Fondant Sorbet <i>Variazione alle fragole e cioccolato: millefoglie al cioccolato e mousse di fragole, composta di fragole e erba limoncina e sorbetto al cioccolato fondente</i> Variations of strawberries and chocolate: chocolate and strawberry mille-feuille, Strawberry compote with lemon, chocolate fudges sorbet | 19 |
| Tatar von würziger Mango mit Olivenöl, Vanille, Schokohippe und Mango Mousse <i>Tartare di mango speziato all'olio di oliva e vaniglia, biscotto al cioccolato e mousse al mango</i> Tartar of spicy mango with olive oil, vanilla, chocolate biscuits and mango mousse | 16 |
| Mini Opéra mit Milchschaum und Mascarpone-Kaffee Eis <i>Mini Opera, schiuma al latte e gelato al mascarpone-caffè</i> Mini opera with milk froth and mascarpone coffee ice cream | 16 |
| Hausgemachtes Eis und Sorbet (Preis pro Kugel) <i>Scelta di gelati e sorbetti fatti in casa (prezzo per pallina)</i> Choice of homemade ice creams and sherbets (price per scoop) | 4.50 |
| Tagesangebot Kuchen <i>Torta del giorno</i> Cake of the day | 8 |
| Schweizer Käseteller (Sbrinz, Appenzeller, Malojin, reifer und extra-reifer Käse von der Latteria Val Bregaglia, Jersey Blue) <i>Piatto di formaggi Svizzeri (Sbrinz, Appenzeller, malojin, latteria Val Bregaglia giovane, latteria Val Bregaglia stagionato, latteria Val Bregaglia extra stagionato, jersey bleu</i> Swiss cheese plate (Sbrinz, Appenzeller, Malojin, ripe and extra-ripe cheese from the Val Bregaglia cheese factory, jersey blue) | 20 |

SÜSSWEINEMPFEHLUNG - VINO DOLCE - SWEET WINE

| | | | |
|--|-------------|-------------|-------|
| Ben Ryè di Passito, Donnafugata <i>Zibibbo</i> | 2006 | 1 dl | 10.50 |
| Château D'Yquem, Sauternes 1er Cru Supérieur <i>Sauvignon-Semillon</i> | 1998 | 1 dl | 135 |

* Für alle gekennzeichneten Speisen wird für unsere Halbpensions-Gäste einen Aufpreis verrechnet
 * Per tutti i piatti segnati con l'asterisco, verrà calcolato un supplemento per i nostri clienti di mezza pensione
 * For all marked dishes, a surcharge does apply for our half board guests

Produktherkunft: Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Reh : Schweiz/ Hase: Schweiz oder Argentinien
Provenienza dei prodotti: Manzo, vitello, agnello, pollo: Svizzera; lepre: Svizzera o Argentina
 Origin of the products: Beef, veal, lamb, chicken and venison: Switzerland; hare: Switzerland or Argentina

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8% MwSt. / Tutti i prezzi sono in CHF, 8% IVA inclusa
 All prices are in Swiss Francs including 8% VAT