

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

Tasting

4-COURSE MENU ALEGRIA MENU DE 4 PLATS ALEGRIA

Selection of homemade butters served with homemade bread

Sélection de beurres maison accompagnés de pain artisanal

Creamy Jamón de Bellota croquette
Croquette crémeuse de jamón de bellota

Grisons beef steak tartare with toasted brioche

Tartare de bœuf des Grisons avec brioche toastée

Choice of:

Salmon trout or Beef cheek braised in red wine

Au choix :

Truite saumonée ou joue de bœuf au vin rouge

Crème brûlée with amaretto gel
Crème brûlée avec gel d'amaretto

CHF 55

All prices are in CHF and include VAT. / Les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

8-COURSE MENU ALEGRÍA EXPERIENCE

MENU DE 8 PLATS ALEGRÍA EXPERIENCE

Selection of homemade butters with homemade bread

Sélection de beurres maison avec pain artisanal

My version of the “Gilda” 2025

Ma version de la “Gilda” 2025

Creamy Jamón de Bellota croquette

Croquette crémeuse de jamón de bellota

Salmon trout tartare with mint emulsion and passion fruit foam

Tartare de truite saumonée, émulsion de menthe
et mousse de fruit de la passion

Low-temperature cooked Engadin pancetta, glazed with pork jus and plums, tempered egg yolk from Zuoz and a delicate veil of its own fat

Pancetta de l'Engadine cuite à basse température, glacée au jus de porc
et prunes, jaune d'œuf tempéré de Zuoz et voile de sa graisse

Creamy rice with baby squid in their own ink

Riz crémeux aux calamars dans leur encre

Chef's special meat selection:

Swiss beef fillet on truffle spinach, Taleggio cheese bonbons and seasonal vegetables

Viande spéciale du chef:

Filet de bœuf suisse sur lit d'épinards à la truffe, bonbons de fromage
Taleggio et légumes de saison

Chef's pre-dessert

Pré-dessert du chef

Basque cheesecake

Cheesecake basque

CHF 80

(a welcome glass of prosecco included)

(un verre de prosecco de bienvenue inclus)

All prices are in CHF and include VAT. / Les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.