



**La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla divenire arte.**

**Kochen selbst ist Wissenschaft,
Es ist Sache des Kochs, Kunst zu machen.**

**Cooking itself is science,
it is up to the cook to make it art.**

RISTORANTE / RESTAURANT
ME-SA / MI-SA / WE-SA / ME -SA 14:00 – 21:00
DO / SO / SU/ DI 12:00 – 21:00
Snack 14:00 – 17:00

RISTORANTE / RESTAURANT
Chiuso / Geschlossen / closed / fermé
LU/MA – MO/DI – MO/TU – LU/MA

ANTIPASTI

«Battuta» tartara di manzo, salsa alla senape e pesteda

Handgeschnittenes Rinds-Tartar, Senfsauce und Pesteda	70 gr. 19.50
Hand cut beef tartare, mustard sauce and pesteda	150 gr. 29.50
Tartare de boeuf « coupé à la main », sauce moutarde et pesteda	

Tartara di salmone, zuppeta di cetriolo e insalatina di finocchi

Lachstatar, Gurkensüpli und Fenchelsalat	70gr. 19.50
Salmon tartar, cucumber soup and fennel salad	150 gr. 29.50
Tartare de saumon, soupe de concombre et salade de fenouil	



Burrata su carpaccio di pomodori e taccole, pesto alla rucola

Burrata auf Tomaten Carpaccio, Kaiserschoten, Rucola-Pesto	100 gr. 24.50
Burrata on tomato carpaccio and snow peas, rocket pesto	
Burrata sur carpaccio de tomates et pois gourmands, pesto de roquette	

Affettati misti regionali e formaggio dell'alpe

Gemischter Aufschnittteller aus der Region und Alpenkäse	23.50
Regional mixed cold cuts and mountain cheese	porzione 32.00
Charcuterie régionale mixte et fromage d'alpage	

INSALATE



Variazione d'insalate verdi invernali

Variation von grünen Wintersalaten	11.50
Variation of winter green salads	
Variation des salades vertes d'hiver	



Composizione d'insalate e verdure di stagione

Zusammensetzung von Salaten und Saisongemüse	14.50
Composition of salads and seasonal vegetables	
Composition de salades et légumes de saison	



Insalata di carciofi freschi e spinacino, scaglie di parmigiano

Frischer Artischocken- und Babyspinatsalat, Parmesanflocken	24.50
Fresh artichoke and baby spinach salad, parmesan flakes	
Salade d'artichauts et pousses d'épinards frais, copeaux de parmesan	

I PRIMI

“Pizzoccheri alla casalinga” con piccolo affettato

Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitt

Pizzoccheri housewife style with small cold cuts

Pizzoccheri à la menagère avec petite assiette de charcuterie

19.50

porzione 28.50

Tagliatelle al ragù di selvaggina, crema di parmigiano

Tagliatelle mit Wildragout, Parmesancreme

Tagliatelle with game ragout, parmesan cream

Tagliatelles au ragoût de gibier, crème de parmesan

19.00

porzione 27.50

Classica parmigiana di melanzane fatta in casa



Klassischer hausgemachter Auberginenaufwurf

Classic homemade aubergine bake

Gratton d'aubergine «parmigiana» fait maison

24.50

Crema di zucca, fiocco di burrata e olio al sesamo



Kürbiscreme, Burrataflocken und Sesamöl

Pumpkin cream, burrata flake and sesame oil

Crème de potiron, flocon de burrata et huile de sésame

17.00

Minestrone di verdure tradizionale



Traditionelle Gemüsesuppe

Traditional vegetable soup

Soupe aux légumes traditionnelle

16.00

PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI:

Pesce di lago/Süßwasserfisch:

Svizzera

Pollame/Geflügel:

Svizzera / Francia

Pesce di mare/Meerfisch: Mediterraneo / Atlantico

Vitello/Kalbfleisch:

Svizzera / EU

Carne bovina/Rindfleisch: Svizzera / EU / Paraguay

Agnello/Lammfleisch:

Svizzera / AUS / NZ*

Selvaggina/Wild: Svizzera / EU / NZ

Anatra/Ente:

Francia

*NH: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

**H: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Siamo felici di darVi le informazioni sui possibili allergeni di ogni piatto

We are happy to give you information about possible allergens in the individual dishes

I SECONDI

LE CARNI...

Tagliata di manzo al profumo di nocciole 48.50

polenta gialla alla piastra e verdure grigliate

Rindfleisch Tagliata, mit Haselnussgeschmack, grillierte gelbe Polenta und gegrilltes Gemüse

Sliced beef «Tagliata» flavored with hazelnuts, grilled yellow polenta and grilled vegetables

Tagliata de boeuf, parfumé aux noisettes polenta jaune et légumes grillés

Galletto "Val Spluga" arrostito, salsa del capo 44.50

verdure di stagione, patatine fritte

Grilliertes Val Spluga Hähnchen, Capo Sauce, Saisongemüse, Pommes frites

Roasted Val Spluga cockerel, Capo sauce, seasonal vegetables, french fries

Coquelet du Val Spluga rôti, sauce Capo, légumes de saison, pommes frites

I PESCI...

Filetto di salmerino dorato, crema al vino bianco 43.50

ravioli al pesce e verdure fresche

Saiblingfilet gold gebraten, Weißwein Sauce, Ravioli mit Fischfüllung und frischem Gemüse

Fillet of char, with white wine cream, ravioli stuffed with fish and fresh vegetables

Filet d'omble chevalier, crème au vin blanc, raviolis farcis au poisson et légumes frais

Tonno rosso scottato in crosta di sesamo 46.50

bouquet di verdure invernali e risotto al limone

Gebatener roter Thunfisch in einer Sesamkruste, Wintergemüse und Zitronenrisotto

Seared bluefin tuna in a sesame crust, bouquet of winter vegetables and lemon risotto

Thon rouge poêlé en croûte de sésame, bouquet de légumes d'hiver et risotto au citron

FORMAGGI

Ogni giorno scelta di formaggi

Jeden Tag Käseauswahl / Every day cheese choice / Chaque jour un choix de fromage

prezzo in base alla porzione / Preis nach Portion / Price selon portion/ Prix selon portion

DESSERT

Tiramisù classico al caffè & cacao	14.50
Klassisches Tiramisu mit Kaffee & Kakao Classic tiramisu with coffee & cocoa Tiramisu classique au café et cacao	
Panna cotta con crema di caramello e crumble croccante	13.50
Panna Cotta mit Karamellcreme und Crunchy Crumble Panna cotta with caramel cream and crunchy crumble Panna cotta à la crème caramel et crumble croustillant	
Crème brûlée al Bergeller con gelato all'amaro	14.50
Bergeller Crème Brûlée mit Amaro Eis Bergeller crème brûlée with Amaro ice cream Crème brûlée Bergeller avec glace Amaro	
Cremoso al cioccolato fondente, panna doppia e kumquat marinati	15.50
Cremige Zartbitterschokolade, Doppelrahm und marinierte Kumquats Creamy dark chocolate, double cream and marinated kumquats Chocolat noir crémeux, double crème et kumquats marinés	
Coppetta del colonnello con gelato al limone e wodka	14.50
Kleine Coupe Kolonel mit Zitroneneis und Wodka Small coupe Kolonel with lemon ice cream and vodka Petite coupe Colonel avec citron et wodka	
Affogato al caffè, gelato caffè, espresso e panna montata	14.50
Eiscafé, Kaffeeis, Espresso und Schlagrahm Drowned iced coffee, coffee ice cream, espresso and whipped cream Café affogato, glace au café, espresso et chantilly	
La nostra variazione di gelati:	a pallina 4.50
Vaniglia, cioccolato swiss, frutti di bosco, limone, espresso croccante, nocciole Vanille, Schweizer Schokolade, Waldbeeren, Zitrone, knackiger Espresso, Haselnüsse Vanilla, Swiss chocolate, berries, lemon, crunchy espresso, hazelnuts Vanille, chocolat suisse, baies des bois, citron, espresso croquant, noisettes	