



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.

ANTIPASTI

Tartara di manzo, gel di tuorlo d'uovo e salsa alla senape in grani

Rinds-Tartar, Rindertatar, Eigelbgel und Körner-Senf-Sauce 70gr. 19.50
Beef tartare, egg yolk gel and grain mustard sauce 140 gr. 29.50
Tartare de boeuf, gel de jaune d'œuf et sauce moutarde aux grains

Tartara di salmone, mousse di avocado e zuppetta di sedano & mela

Lachstatar, Avocadomousse und Sellerie-Apfel-Suppe 70 gr. 19.50
Salmon tartare, avocado mousse and celery & apple soup 140 gr. 29.50
Tartare de saumon, mousse d'avocat et soupe céleri & pomme

Carpaccio di bresaola, scaglie di casera vecchio e insalata estiva

Bresaola Carpaccio, Casera Flocken und Sommersalat 18.50
Carpaccio of bresaola, flakes of old casera and summer salad porzione 27.50
Carpaccio de bresaola, éclats de vieux casera et salade estivale

Scaloppa di fegato d'anatra scottato su insalata di lenticchie beluga tiepida e albicocca


Gebratenes Entenleberschnitzel auf lauwarmem Belugalinsen-Aprikosen-Salat 50gr. 18.50
Seared duck liver escalope on lukewarm beluga lentil and apricot salad 100 gr. 27.50
Escalope de foie de canard poêlée sur salade tiède de lentilles beluga et abricots


Affettati misti regionali e formaggio della Bregaglia

Gemischter Aufschnittteller aus der Region und Bergeller Käse 24.50
Regional mixed cold cuts and Bergeller cheese porzione 33.00
Charcuterie régionale mixte et fromage du Bergell

INSALATE

 **Variazione d'insalate verdi estive** 12.50
Variation von grünen Sommersalaten
Variation of summer green salads
Variation des salades vertes d'été

 **Composizione d'insalate, verdure crude e frutta di stagione** 16.50
Zusammensetzung von Salaten, Saisonfrüchte- und Gemüse
Composition of salads, seasonal vegetables and fruits
Composition de salades, légumes et fruits de saison


 **Burrata su caponata e carpaccio di pomodori, crema di basilico** 100 gr. 25.50
Burrata auf Caponata und Tomatencarpaccio, Basilikumcreme
Burrata on caponata and tomato carpaccio, basil cream
Burrata sur caponata et carpaccio de tomates, crème de basilic

I PRIMI

“Pizzoccheri alla casalinga” con piccolo affettato

Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitt	19.50
Pizzoccheri housewife style with small cold cuts	porzione 28.50
Pizzoccheri à la menagère avec petite assiette de charcuterie	


Tagliatelle all'uovo, pomodori freschi e stracciatella di burrata 19.00

 Eier-Tagliatelle, frische Tomaten und Burrata Stracciatella	porzione 27.50
Egg tagliatelle, fresh tomatoes and burrata stracciatella	
Tagliatelles aux œufs, tomates fraîches et stracciatella de burrata	


Gnocchi di patate casarecci in crema di zucchini fonduta di gorgonzola e bresaola croccante

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Zucchini-creme	
Gorgonzola-Fondue und knusprige Bresaola	19.00
Homemade potato gnocchi in courgette cream	porzione 27.50
gorgonzola fondue and crunchy bresaola	
Gnocchis de pommes de terre maison à la crème de courgettes	
fondue au gorgonzola et bresaola croustillante	

Classica parmigiana di melanzane su salsa di pomodori

 Klassischer hausgemachter Auberginen-Parmigiana auf Tomatensauce	24.50
Classic homemade aubergine parmigiana on tomato sauce	
Parmigiana d'aubergine classique fait maison sur sauce tomate	

Minestrone di verdure e legumi “tradizionale”

 „Traditionelle“ Gemüse- und Hülsenfruchtsuppe	17.50
“Traditional” vegetable and legume soup	
Soupe de légumes et légumineuses “traditionnelle”	

PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI:

Pesce di lago /Süßwasserfisch: Svizzera	Pollame /Geflügel: Svizzera / EU
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: EU / 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 alla piastra, olio al limone 48.50

polenta croccante e verdure grigliate all'italiana

Rindfleisch Tagliata, Zitronenöl, knusprige Polenta und Grillgemüse nach italienischer Art
Sliced beef «Tagliata» lemon oil, crispy polenta and Italian-style grilled vegetables
Tagliata de boeuf, huile au citron, polenta croustillante et légumes grillés à l'italienne

Galletto Val Spluga arrostito al forno, salsa "BBQ" 44.50

verdure di stagione, patatine fritte

Im Ofen geröstetes Val Spluga Hähnchen, „BBQ“-Sauce, Saisongemüse, Pommes Frites
Roasted Val Spluga cockerel in the oven, "BBQ" sauce, seasonal vegetables, french fries
Coquelet du Val Spluga rôti au four, sauce « BBQ », légumes de saison, frites

Guancetta di vitello brasata al vino di Valtellina 47.50

purè di patate alle erbe e verdure di stagione

In Veltliner Wein geschmorte Kalbsbacke, Kartoffelpüree mit Kräutern und Saisongemüse
Veal cheek braised in Valtellina wine, potato puree with herbs and seasonal vegetables
Joue de veau braisée au vin de la Valteline, purée de pommes de terre aux herbes
et légumes de saison

I PESCI...

Filetto di salmerino dorato, guazzetto mediterraneo 44.50

sfoglia di ceci e verdure di stagione

Saiblingsfilet, mediterraner Eintopf, Kichererbsengebäck und Saisongemüse
Char fillet, Mediterranean stew, chickpea pastry and seasonal vegetables
Filet d'omble chevalier, ragoût méditerranéen, pois chiches soufflés et légumes de saison

Tonno rosso scottato in crosta di sesamo profumato alla soja 47.00

bouquet di verdure e risotto al limone

Gebratener roter Thunfisch in Sesamkruste, gewürzt mit Soja, Gemüsebouquet, Zitronenrisotto
Seared red tuna in a sesame crust flavored with soy, bouquet of vegetables, lemon risotto
Thon rouge poêlé en croûte de sésame parfumé au soja, bouquet de légumes, 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 estivo profumato alla pesca 15.50

Sommer Tiramisu mit Pfirsichgeschmack
Summer tiramisu flavored with peach
Tiramisu d'été parfumé à la pêche

Carpaccio d'ananas marinato, gelato al caramello e pistacchi croccanti 14.50

Mariniertes Ananas-Carpaccio, Karamell-Eis und knackige Pistazien
Marinated pineapple carpaccio, caramel ice cream and crunchy pistachios
Carpaccio d'ananas mariné, glace au caramel et pistaches croquantes

Panna cotta con frutti di bosco e croccante di speculos 13.50

Panna Cotta mit Waldbeeren und crumble Spekulatius
Panna cotta with berries and speculos crumble
Panna cotta aux fruits des bois et crumble de spéculos

Crema brûlée con gelato al frutto della passione 15.50

Crema Brûlée mit Passionsfruchteis
Crema brûlée with passion fruit ice cream
Crème brûlée et glace aux fruits de la passion

Coppetta del colonello con gelato al limone e wodka 13.50

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, pistacchio, fior di latte, caramello
Vanille, Schweizer Schokolade, Waldbeeren, Zitrone, Espresso krokant, Pistazien, , fior di latte, Karamell
Vanilla, Swiss chocolate, berries, lemon, crunchy espresso, pistachio, fior di latte, caramell
Vanille, chocolat suisse, fruits des bois, citron, espresso croquant, pistache, fior di latte, caramel