

VORSPEISEN / STARTERS

 Artisanal Burrata – Avocado, Basilikum, grünes Öl, Tomatencoulis <i>Artisanal Burrata – Avocado, Basil, green Oil, Tomatoes Coulis</i> 20
“The Huntsman Choice” Zanetti Selection 30 Regionale Fleisch-Spezialitäten, Preiselbeermarmelade, serviert mit Roggenbrot “The Huntsman Choice” Zanetti Selection Variety of Meat Specialties from the Region, Cranberries Jam, served with Rye Bread
Klassischer Caesar Salat – Baby Lattich, Huhn, Parmesan, Caesar-Dressing 26 <i>Caesar Salad – Baby Lettuce, Chicken, Parmesan, Caesar Dressing</i>
Rinds Tartar – Pommes Frites, roter Rettich, Mini-Baguette, Tartar Sauce 42 <i>Beef Tartar – french Fries, red Radish, Mini Baguette, Tartare Sauce</i>
  Spinat Salat – Parmesan, trockener Miso, schwarzer Trüffel, Trüffelsauce 26 <i>Spinach Salad – Parmesan, dry Miso, Black Truffle, Truffle Sauce</i>
Vitello Tonnato – Kapernblüten, Sellerie, Zitronenschale, Thunfischsauce 28 <i>Vitello Tonnato – Caper Flowers, Celery, Lemon Zest, Tuna Sauce</i>
Thunfisch Ceviche – Shiso, Lachskaviar, roter Zwiebel, Chifa Sauce 36 <i>Tuna Ceviche – Shiso, Ikura Eggs, red Onion, Chifa Sauce</i>
Wolfsbarsch Ceviche – schwarzer Trüffel, Soya, Sesamsauce 37 <i>Seabass Ceviche – black Truffle, Soya, Sesame Sauce</i>
 Tartar mit Meersalz gebackene rote Bete – frische Kräuter, Limetten, Avocado 22 <i>Sea salted baked Beetroot Tartar – fresh Herbs, Limes, Avocado</i>
 Gaspacho – Erdbeeren, Olivenöl `Extra Vergine`, veganer Kaviar 22 <i>Gaspacho – Strawberries, `Extra Vergine` Oil, vegan Caviar</i>
Nüssli Salat – Wachtel Ei, Croutons, Guanciale, Hausdressing 18 <i>Lamb`s Lettuce Salad – Quail Egg, Croutons, Guanciale, Dressing</i>

PASTA UND GETREIDE / PASTA AND GRAINS

Bündner Gerstensuppe – Gersten, Bündnerfleisch 18 <i>Grisson Barley Soup – Barley, Grisson dry Meat</i>
  Penne Verrigni – Taggiasca Oliven, Basilikum, Arrabiata Sauce 27 <i>Penne Verrigni – Taggiasca Olives, Basil, Arrabiata Sauce</i>
Mazara Risotto – Liebstockelbutter, Dill, Mazara Garnelen, Mandeln 42 <i>Mazara Risotto – Lovage Butter, Dill, Mazara Shrimps, Almonds</i>
Parmesan Risotto – Parmesan, Hühnerleber, Kalbsbries 40 <i>Parmigiano Risotto – Parmigiano, Chicken Liver, Sweetbread</i>
Ravioli del Plin – Morcheln, Parmesanschaum, Kresse, Jus 32 <i>Ravioli del Plin – Morels, Parmigiano Foam, Cress, Jus</i>
Mezze Maniche – Baby Zucchini, Cozze, Vongole 29 <i>Mezze Maniche – Baby Zuchini, Mussels, Clams</i>




FISCH UND FLEISCH / FISCH AND MEAT

Beef Burger – Cheddar, Speck, Rösti Fries, Burger Sauce 38 <i>Beef Burger – Cheddar, Bacon, Rösti Fries, Burger Sauce</i>
Kalb Milanese – Rösti Fries, Rucolasalat, Cherry Tomaten, Sauce Bernaise 46 <i>Veal Milanese – Rösti Fries, Rucola Salad, Cherry Tomatoes, Sauce Bernaise</i>
Beef Onglete vom `Green Egg` 200 g – Austernpilz, wilder Brokkoli, Kalb Jus 58 <i>Beef Onglete from the `Green Egg` 200 g – Oyster Mushroom, wild Broccoli, Veal Jus</i>

Geröstete Hähnchenkeule – gerösteten Kartoffeln, Gemüse, Jus & Kokosnuss 44 <i>Roasted Chicken Thigh – roasted Potatoes, Vegetables, Jus & Coconut</i>
Gegrilltes Wolfsbarschfilet – Gemüse Caponata, Sauce Vierge 56 <i>Grilled Seabass Filet – Vegetables Caponata, Sauce Vierge</i>
Gindara – Schwarzer Kabeljau im Miso mariniert, Kochbananen, Selleriepüree 65 <i>Gindara – black Cod marinated in Miso, Plantain, Celeriac Purée</i>
BEILAGEN - SIDES : Pommes Frites, French Fries, Rucolasalat Rocket Salad 10 Gemüse Caponata, Vegetables Caponata, Rösti Pommes, Rösti Fries 12 EXTRA TRÜFFEL PRO GRAMM 6

PIZZA

 Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum 19 <i>Margherita – Tomatoes, Mozzarella, Basil</i>
 Quattro Formaggi – Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, Pecorino, Pinienkerne 29 <i>Quattro Formaggi – Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, Pecorino, Pine Nuts</i>
Parma – Tomaten, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan 31 <i>Parma – Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Parma Ham, Parmesan</i>
Prosciutto e Funghi – Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze 24 <i>Prosciutto e Funghi – Tomatoes, Mozzarella, cooked Ham, Mushrooms</i>
Bella Puglia – Tomaten, Sardellen, Burrata, Taggiasca Oliven, Capocollo 29 <i>Bella Puglia – Tomatoes, Anchovies, Burrata, Taggiasca Olives, Capocollo</i>
Diavola – Tomaten, scharfe Salami, Mozzarella 24 <i>Diavola – Tomatoes, Spicy Salami, Mozzarella</i>
Extra Topping – Champignons, Burrata, Cherry Tomaten, Parmesan 4 <i>Extra Topping – Champignons, Burrata, Cherry Tomatoes, Parmigiano</i>

Vegetarisch / vegetarian  Vegan / vegan  Signature 

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 8.1% MWST inkludiert.
Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. Net prices are in Swiss Francs. 8.1% VAT are included.
Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch. We will gladly provide You with information regarding the origin of the fish and meat.