

R I S T O R A N T E

---

# GRISSINI

**Herzlich willkommen in unserem Restaurant Grissini.  
Lassen Sie sich von unserem Team überraschen und verwöhnen.**

*Benvenuti nel nostro Ristorante Grissini. Lasciatevi sorprendere e coccolare dai nostri collaboratori.*

Welcome to our Grissini Restaurant. Let us tempt you by our delicious Grissini selections.

**Guten Appetit! Buon appetito! Enjoy your meal!**

**Angelo Cantarelli & Francesco Maganuco**

## VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Geräucherter Ente Carpaccio, Himbeer- und kandierte Orangen-Crumble</b>           | <b>29</b> |
| <i>Carpaccio di anatra, crumble di lampone e arancia candita (*7/9/12)</i>           |           |
| Smoked duck Carpaccio, raspberry and candied orange crumble                          |           |
| <b>Kaviar und sizilianische rote Garnelen an weisser Buttersauce</b>                 | <b>48</b> |
| <i>Caviale e gambero rosso siciliano con salsa al burro bianco (*2/4/7)</i>          |           |
| Caviar and Sicilian red shrimp with butter sauce                                     |           |
| <b>Panzanella-Quadrat, Burrata und Olivenstreusel</b>                                | <b>21</b> |
| <i>Quadrato di panzanella, burrata e crumble di olive olio extra (*1/7/8)</i>        |           |
| Panzanella square, burrata and olive oil crumble                                     |           |
| <b>Crystal Beef Tatar, Eigelb, schwarzem Sommertrüffel</b>                           | <b>35</b> |
| <i>Tartare di manzo Crystal, rosso d'uovo, tartufo nero estivo (*1/3/4/6/7/9/11)</i> |           |
| Crystal beef tartare, egg yolk, black summer truffle                                 |           |

## SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

<b>Gerstensuppe (*1/7/9)</b>	<b>15</b>
<i>Minestra d'orzo</i>	
Barley soup	
<b>Melonen-Gazpacho, Gurken und Honig</b>	<b>14</b>
<i>Gazpacho di melone, cetriolo e miele</i>	
Melon gazpacho, cucumbers and honey	
<b>Tagessuppe</b>	<b>13</b>
<i>Zuppa del giorno</i>	
Soup of the day	

## SALATE • INSALATE • SALADS

<b>Gemischter oder grüner Salat</b>	<b>16</b>
<i>Insalata mista oppure verde</i>	
Mixed or green salad	
<b>Sommer Salat, Waldbeeren-Vinaigrette (*5/6/9/10/13)</b>	<b>23</b>
<i>Insalata del sottobosco estiva, vinaigrette ai frutti di bosco</i>	
Summer salad, wild berries vinaigrette	
<b>Garnelensalat, Avocado, Nussauce und Tomaten (*2/7/9)</b>	<b>22</b>
<i>Insalata di gamberi, avocado, salsa di noci e pomodori</i>	
Shrimp salad, avocado, nut sauce and tomatoes	
<b>Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10)</b>	<b>24</b>
<i>Insalata Caesar</i>	
Caesar Salad	

## PASTA CRYSTAL

- Pasta 'Bottoni' mit Languste gefüllt (\*1/2/3/7/12)** 48  
*Bottoni ripieni all'aragosta e la sua salsa*  
Pasta 'Bottoni', crawfish filling
- Spaghettone mit Mandel-Pesto Schaum (\*1/3/5/7/10)** 25  
*Spaghettone con spuma di pesto di mandorle*  
Spaghettone with almond-pesto foam
- Lasagnetta mit Rindsragout (\*1.3.7.8.12)** 28  
*Lasagnetta al ragù di manzo*  
Lasagnetta with beef ragout

## RISOTTO

- Limetten-Risotto mit gegrillten Jakobsmuscheln(7.12.14)** p. P. 35  
*Risotto al lime con capesante alla griglia*  
Lime risotto with grilled scallops

*ab 2 Personen, 20 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 20 minuti*  
from 2 people, 20 minutes waiting time

## FISCH • PESCE • FISH

- Schattenfisch-Filet, Kaviar Beurre Blanc, junger Blattspinat, Salzkartoffeln** 48  
*Filetto di ombrina, beurre blanc al caviale, spinaci novelli, pommes nature (\*4/7/8/14)*  
Shadow fish fillet, caviar beurre blanc, baby spinach and potatoes
- Gegrillte Dorade, Sommergemüse und Kartoffeln (\*4/8)** 44  
*Orata alla griglia, verdure estive e patate*  
Grilled sea bream, summer vegetables and potatoes

## FLEISCH • CARNE • MEAT

<b>Rinder-Tournedos an Morchelsauce (*7/8/12)</b>	<b>57</b>
<i>Tournedos di manzo con salsa spugnole</i>	
Beef tournedos with morel sauce	
<b>Glasiertes knuspriges Hähnchen, Gemüse und Kartoffeln-Confit (*6/7/8/12)</b>	<b>45</b>
<i>Galletto glassato croccante, verdure e patate confit</i>	
Crispy-glazed chicken, vegetables and potato confit	
<b>Lammrippchen in Bergkräuterkruste(*7/8/9)</b>	<b>48</b>
<i>Costine di agnello in crosta di erbe di montagna</i>	
Mountain-herb crusted lamb ribs	

## MENU TRADIZIONALE

### **Gerstensuppe (\*1/9)**

*Minestra d'orzo*

Barley soup



### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti (\*1/3/6/7/9/11)**

*Sminuzzato di vitello alla Zurighese*

Zurich Veal Strips with Rösti



### **Engadiner Nusstorte (\*1/3/7/8)**

*Torta engadinese alle noci*

Engadine nut cake

**Ab 2 Personen / A partire da 2 persone / From 2 people**

**p. P. 75**

## Produkttherkunft:

**Kalb, Lamm, Schwein und Wild: Schweiz**

**Geflügel: Schweiz oder Frankreich**

**Rind: Schweiz oder Europa**

**Fische und Meeresfrüchte: Schweiz, Holland, Vereinigtes Königreich FAO 27, Frankreich, USA FAO 27-21,**

**Mittelmeer und Atlantik FAO 37- 34 -27, Island FAO 27-05, Italien FAO 27-37**

## Products origin:

*Veal, lamb, pork and game: Switzerland*

*Poultry: Switzerland or France*

*Beef: Switzerland or Europe*

*Fish and seafood: Switzerland, Netherlands, United Kingdom FAO 27, France, USA FAO 27-21,*

*Mediterranean and Atlantic Ocean FAO 37-34-27, Iceland FAO 27-05, Italy FAO 27-37*

**Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.**

*All prices are in CHF and include VAT*

## Allergie-Informationen

- 1. Glutenthaltiges Getreide**  
(d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Cereals containing gluten**  
(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt kamut and their hybridised strains) and products derived therefrom
- 2. Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Crustaceans** and products derived therefrom
- 3. Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Eggs** and products derived therefrom
- 4. Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Fish** and products derived therefrom
- 5. Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Peanuts** and products derived therefrom
- 6. Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Soybeans** and products derived therefrom
- 7. Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)  
**Milk** and products derived therefrom (including lactose)
- 8. Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Celery** and products derived therefrom
- 9. Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Mustard** and products derived therefrom
- 10. Hartschalenobst (Nüsse)**  
d.h. Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoensis Wangenh. K.Koch*) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Nuts**  
i.e. almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*) pecan nuts (*Carya illinoensis Wangenh. K.Koch*) Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products derived therefrom
- 11. Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Sesame seeds** and products derived therefrom
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**  
in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  
**Sulphur dioxide and sulphites** in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>
- 13. Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Lupins** and products derived therefrom
- 14. Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse  
**Molluscs** and products derived therefrom