

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 with our delicious Grissini selections.

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

**Luca Buffo & Francesco Maganuco**

## VORSPEISEN • ANTIPASTI • STARTERS

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Rindstatar - Wachtelei (*1/3/4/6/7/9/)</b>                    | <b>38</b> |
| <i>Tartare di manzo - uovo di quaglia</i>                        |           |
| Beef tartare - quail egg   |           |
| <br>   |           |
| <b>Bio-Ei auf Parmesanfondue - Steinpilzen – Trüffel (*3/7)</b>  | <b>32</b> |
| <i>Uovo con fonduta di Parmigiano - funghi porcini - tartufo</i> |           |
| Egg on Parmesan fondue - mushrooms - truffle                     |           |
| <br>   |           |
| <b>Rindscarpaccio - Rucola - Grana-Käse (*7/8)</b>               | <b>33</b> |
| <i>Carpaccio di manzo - rucola - Grana</i>                       |           |
| Beef carpaccio – rucola - Grana cheese                           |           |

## SUPPEN • LE ZUPPE • SOUPS

<b>Bündner Gerstensuppe (*1/7/8)</b>	<b>18</b>
<i>Minestra d'orzo Grigionese</i>	
Grisons barley soup	
<b>Kürbissuppe (*1/7/10)</b>	<b>18</b>
<i>Crema di zucca</i>	
Pumpkin cream soup	
<b>Steinpilzsuppe (*7/12)</b>	<b>18</b>
<i>Crema di funghi porcini</i>	
Mushroom soup	
<b>Tagessuppe</b>	<b>16</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>Mimosa Salat (*3/9/8)</b>	<b>18</b>
<i>Insalata mimosa</i>	
Mimosa salad	
<b>Garnelensalat – Mango- Avocado – Rote Zwiebel (*2/7/9)</b>	<b>26</b>
<i>Insalata di gamberi – mango - avocado – cipolla rossa</i>	
Prawn salad – mango – avocado - red onion,	
<b>Burrata - Kirschtomaten - Sardellen (*4/7)</b>	<b>28</b>
<i>Burrata – pomodorini - acciughe</i>	
Burrata - cherry tomatoes - anchovies	
<b>Caesar-Salat (*1/3/4/5/7/10)</b>	<b>26</b>
<i>Insalata Caesar</i>	
Caesar Salad	

## PASTA CRYSTAL

<b>Tagliolini - Wachtel-Eigelb (*1/3/7)</b>	<b>35</b>
<i>Tagliolini - tuorlo di quaglia</i>	
Tagliolini - quail egg yolk	
<b>Ricotta-Spinat-Ravioli - Butter - Grana-Käse (*1/3/7)</b>	<b>30</b>
<i>Ravioli di ricotta e spinaci – burro – Grana</i>	
Ricotta and spinach ravioli - butter - Grana	
<b>Spaghetti - Zitronensauce - Burrata (*1/3/7/12)</b>	<b>30</b>
<i>Spaghetti - limone - burrata</i>	
Spaghetti - lemon - burrata	
<b>Fettuccine - Rehragout (*1/3/7/8)</b>	<b>38</b>
<i>Fettuccine - ragù di capriolo</i>	
Fettuccine – venison ragout	

## RISOTTO

<b>Risotto Carnaroli – Champagner – Scampi - Jakobsmuscheln (*2/7/14)</b>	<b>p. Pers. 52</b>
<i>Risotto Carnaroli – champagne - scampi - capesante</i>	
Risotto” Carnaroli – champagne - scampi - scallops	

*ab 2 Personen, 30 Minuten Wartezeit; a partire da 2 persone, attesa di 30 minuti*  
from 2 people, 30 minutes waiting time

## FISCH • PESCE • FISH

<b>Wolfsbarschfilet - Kartoffelpüree (*4/7/8/12)</b>	<b>49</b>
<i>Filetto di branzino - purea patate</i>	
Sea bass fillet - mashed potatoes	
<b>Steinbutt – Salzkartoffeln - Tomaten (*4)</b>	<b>56</b>
<i>Rombo – patate - pomodori</i>	
Turbot – potatoes - tomatoes	

## FLEISCH • CARNE • MEAT

<b>Rindsfilet – Rotweinsauce - Kartoffeln - Gemüse (*7/8/9/12)</b>	<b>65</b>
<i>Filetto di manzo - salsa vino rosso – patate - verdure</i>	
Beef fillet - red wine sauce - potatoes - vegetables	
<b>Gebrautes Mistkratzerli – Paprika – Oliven – Tomate - Rosmarinkartoffeln (*7/8/9)</b>	<b>46</b>
<i>Polletto al forno – peperoni – olive - pomodoro - patate al rosmarino</i>	
Roasted spring chicken – peppers – olives – tomatoes - rosemary potatoes	
<b>Lammkarree - Kartoffel-Artischocken-Mousse (*7/8/9/12)</b>	<b>55</b>
<i>Carrè di agnello - spuma di patate - carciofi</i>	
Rack of lamb – potatoes-artichokes mousse	
<b>Kalbsbäckchen - Kartoffelpüree (*1/7/12)</b>	<b>48</b>
<i>Guancetta di vitello - purè di patata</i>	
Veal cheeks - mashed potatoes	

## MENU TRADIZIONALE

### **Gerstensuppe (\*1/7/8)**

*Minestra d'orzo*

Barley soup



### **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes - Rösti (\*1/7/12)**

*Sminuzzato di vitello alla Zurighese - rösti*

Sliced veal Zurich style -Rösti



### **Engadiner Nusstorte (\*1/3/7/10)**

*Torta engadinese alle noci*

Engadine nut cake

**Produktherkunft:**

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

**Geflügel: Schweiz oder Frankreich**

**Rind: Schweiz oder Europa**

**Fische und Meeresfrüchte: Schweiz, Holland, Südafrika & Kanada & 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, South Africa & Canada, 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. Glutenhaltiges 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 Wangerh. 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 Wangerh. 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