

Vorspeise inbegriffen

Gemischter Salat

Grüner Salat

Caprese

Crostini al Pomodoro

Kartoffellauchsuppe

Spaghetti al ragu' 27

Bolognese Sauce

Paccheri all'arrabbiata 24

Tomatensauce, Knoblauch, Chili

Tomato sauce, garlic, chili

Tagliatelle nonna Amelia 28

Pouletstreifen, Steinpilze, Rahm

Chicken, ceps, cream

Pappardelle al coniglio 27

Kanichen, Tomatenwürfeln

Rabbit-tomato sauce

Gnocchi burro e salvia 24

Kartoffelgnocchi, Salbei, Butter

Gnocchi, sage, butter

Risotto seppie e carciofi 28

Risotto mit Tintenfisch und

Artischocken

Cuttlefish and artichokes risotto

Polpettone alla casalinga 36

Hackbraten mit Rotweinsauce,

Tagliatelle, Brokkoli

Meatloaf, red wine sauce,

tagliatelle, broccoli

Filetto di trota alla Parigina 36

im Eiermantel gebratene Forellenfilet

Salzkartoffeln, Spinat

Trout fillet fried potatoes, spinach

CINQUE

**Buon appetito e che Dio benedica
tutti!**

Business Lunch

Pomodorini con burrata

Cherry-tomaten mit Burrata

Cherry tomatoes with burrata

Filetto di cinghiale

Wildschweinfilet, Wildrahmsauce,

Steinpilz, Tagliatelle, Gemüse

Wildboar tenderloin, wild sauce, ceps

mushrooms. vegetables, tagliatelle

oder

Branzino alla griglia

Loup de Mer vom Grill und Grillgemüse

Grilled sea bass and vegetables

43

UNSERE EIERTEIGWAREN WERDEN TAGLICH FRISCH

MIT VIEL LIEBE

IN UNSERER KUCHE PRODUZIERT

Deklaration

Brot von der Bäckerei Merz Chur

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch- und Fleisch Produkten

Kalbfleisch Schweiz, Rindshackfleisch Schweiz, Entrecôte Australien*, Rindsfilet Australien*, Poulet Schweiz, Wildschwein Spanien, Schwein Schweiz

Kaninchen Ungarn, Lachs Norwegen, Wolfsbarsch Mittelmeer, St. Petersfisch Wildfang Nordwestpazifischer Ozean, Seeteufel Nordostatlantik,

Dorade Mittelmeer, Thunfisch Westpazifischer Ozean, Forellen Europa, Lamm Irland

*Kann mit hormonellen, sowie nicht hormonellen Leistung Förderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

G= Glutenfrei

V=Vegi

I classici

Orecchiette cime di rapa e

salsiccia 28

Stängelkoh, italienische Salsiccia

Turnip tops and sausage

Ravioli di magro 29

Rindfleischfüllung,

Getrocknete Tomaten, Rahm

Beef ravioli, dry tomatoes, cream

Pappardelle al cinghiale 29

Wildschwein Bolognese

Wildboar bolognese

Spaghetti vongole veraci 31

Venus Muscheln, Petersilie, Knoblauch,

Chili

Clams, parsley, garlic, chili

Tagliolini tartufo nero v 34

Schwarzer Trüffel, Burrata

Black truffles, burrata

Scaloppina al limone 43

Kalbsschnitzel, Zitronensauce,

Tagliatelle

Veal scallop, lemon sauce, tagliatelle

Polenta e funghi v 26

Pilzragout mit Polenta

Mushrooms, tomatoes, polenta