

Vorspeise inbegriffen

Gemischter Salat

Grüner Salat

Caprese

Crostini al Pomodoro

Selleriecremesuppe

Spaghetti napoli 24

Tomatensauce, Butter, Basilikum

Tomato sauce, butter, basil

Penne del pastore 29

Kalbsfleisch, Artischocken

Veal meat, artichokes

Pappardelle al limone 24

Rahm, Zitronensaft, Basilikum

Cream, Lemon, Basil

Gnocchi al gorgonzola 25

Gorgonzolarahmsauce

Gorgonzola cream sauce

Risotto porro e gamberi 27

Crevetten, Lauch, Rahm

Shrimps, leek, cream

Garganelli al tonno fresco 28

Eierteigwaren Thunfisch, Tomaten,

Basilikum

Tuna fish, tomato, basil

Saltimbocca alla romana 36

Schweinssaltimbocca, Risotto, Spinat

Pork saltimbocca, risotto, spinach

Filetto di San Pietro 36

Filet vom St. Petersfisch,

Zitronen-Basilikumrahmsauce,

Tomatenrisotto

John Dory fish, lemon basil cream,

tomato risotto

RISTORANTE

CINQUE

Buon appetito e che Dio benedica tutti!

Business Lunch

Insalata mimosa

Nüsslisalat mit Ei

Entrecôte alla Provenzale g

Rindsentrecôte, Kräuterbutter,

Bratkartoffeln

Beef entrecôte, herb butter, potatoes

oder

Branzino alla griglia g

Loup de Mer vom Grill und Grillgemüse

Grilled sea bass and vegetables

43

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

Linguine cacio e pepe,

gamberi, pistacchio, e limone 32

Pecorino Käse, Pfeffer, rotes

Crevettentatar, Zitrone

Pecorino cheese, black pepper, red prawn

tartare, lemon

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, Risotto

Veal scallop, lemon sauce, risotto