

Vorspeise inbegriffen

Gemischter Salat

Grüner Salat

Caprese

Crostini al Pomodoro

Sellerie cremesuppe

Spaghetti al bacio 24

Cherrytomaten aus dem Vesuvio,

Knoblauch, Parmesan, Peperoncino.

Cherry-tomatoes, garlic, parmesan cheese

Maccheroncini capomastro 28

Pouletstreifen, getrockneten Tomaten,

Rosmarin, Rahm

Poulet, dry tomatoes, rosemary, cream

Tagliatelle ai porcini v 27

Steinpilzen, Parmesan, Butter

Ceps mushrooms, parmesan, butter

Gnocchi ai 4 formaggi v 25

4 verschiedenen Käse, Tomatensauce

4 different cheese, tomato sauce

Risotto alla Siciliana vg 24

Getrockneten Tomaten, Zucchini Oliven

Dry tomatoes, zucchini, olives

Pappardelle ai gamberi e zucchini 26

Rahm, Crevetten, Zucchini

Cream, shrimps, zucchini

Fegato alla veneziana 36

Kalbsleber, Zwiebeln, Bratkartoffeln

Leaver of veal, potatoes, vegetables

Tagliata di tonno g 38

Thunfisch im Kräutermantel, Rucola,

Zitronenrisotto

Tuna fish in a herb crust, lemon 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

Linguine cacio e pepe,
gamberi, pistacchio, e limone 32
Pecorino Käse, Pfeffer, rotes
Crevettentatar, Zitronen
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

Polenta e funghi v 26

Pilzragout mit Polenta

Mushrooms, tomatoes, polenta

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