

Delikatessen

Terrine de foie gras

Terrina di fegato d'oca

CHF 45.50 / € 30.40

CHF 77.50 / € 51.70

Frische Wildterrine "Val Roseg"

Terrina fresca di selvaggina "Val Roseg"

CHF 29.50 / € 19.70

CHF 45.50 / € 30.40

Dazu servieren wir:

Accompagnate con:

Salat Habiba, Gelatine, Toast und Butter

Insalata Habiba, gelatina, toast e burro

Graved Lachs

Vom Küchenchef zubereitet,

Toast und Butter

Salmones marinato

CHF 41.50 / € 27.70

CHF 56.50 / € 37.70

Kanadischer Wildlachs

mit Meerrettichschaum, Zwiebeln,

Capern, Zitrone, Toast und Butter

Salmones Canadese selvatico affumicato,

con spuma di rafano, cipolla,

capperi, limone, toast e burro

CHF 42.50 / € 28.40

CHF 57.50 / € 38.40

Poliposalat

Octopussalat nach Art des Hauses

Insalata di polipo della casa

CHF 31.50

€ 21.00

Thunfischcarpaccio

Mit Olivenöl und Pfefferminze

Carpaccio di tonno

CHF 43.50 / € 29.00

CHF 57.50 / € 38.40

Thunfisch Tartar

mit Sesam

Tartar di tonno

CHF 39.50 / € 26.40

CHF 54.50 / € 36.40

Carpaccio "Cipriani"

vom Hirsch

di cervo

CHF 36.50 / € 24.00

CHF 46.50 / € 31.00

Spargelcarpaccio "Robespierre"

Carpaccio con asparagi alla "Robespierre"

CHF 41.50 / € 27.70

CHF 55.50 / € 37.00

Steak de Boeuf "Tartare"

Gehacktes Rindssteak vom Filet

rassig gewürzt, mit Toast und Butter

Steak di filetto di manzo "Tartare"

tritato piccante, Toast e burro

CHF 36.50 / € 24.00

CHF 56.50 / € 37.70

Unsere Trüffelleckerbissen aus Alba

Hummersuppe mit Trüffel

Zuppa d'astice al tartufo

CHF 78.00 / € 52.00

Trüffelsalat

Salatüberraschung mit Trüffel

und Olio „Extra Vergine“

Insalata di Tartufo variopinta

CHF 95.00

€ 63.40

Schneewittchen "Bianca Neve"

Weisse, zarte Polenta, extra für Sie aus Venedig importiert

mit feinem Brie überschmolzen und mit Trüffel beschneit

Polenta bianca Veneziana, Formaggio Brie

gratinato e fiocchi di Tartufo

CHF 79.00 / € 52.70

CHF 130.00 / € 86.70

Hirschcarpaccio mit Trüffel

Carpaccio di cervo al tartufo

CHF 79.00 / € 52.70

CHF 130.00 / € 86.70

Hirschfilet „Alba“

Rosa gebratene Hirschfiletfächer mit Trüffel

weisser Polenta und Pfefferlingen

Tagliata di filetto di cervo con tartufo,

polenta bianca e gallinacci

CHF 149.00 / € 99.40

Hausgemachte Nudeln mit Trüffel

Tagliolini al tartufo

CHF 79.00 / € 52.70

CHF 130.00 / € 86.70

Risotto mit Trüffel

Vialone al tartufo

CHF 79.00 / € 52.70

CHF 130.00 / € 86.70

Frische Hummer

Hummersuppe	CHF 36.50 / € 24.40
Hummersalat „Rose Island“	CHF 44.00 / € 29.40 CHF 56.00 / € 37.40

Astici vivi

Zuppa d'astice
Insalata d'astice „Rose Island“

Hummer gekocht oder vom Grill

Halb	CHF 63.00 / € 42.00	Metà	
Ganz		CHF 110.00 / € 66.70	

Astice bollito o ai ferri

Intero

Beilagen

Reis und Gemüse

Contorni

CHF 19.50 / € 13.00

Riso e verdure

Linguine „Salastrains“ all'astice

Hummerragout an Fisch-Tomatensauce
mit hausgemachten Eiernudeln

Linguine all'astice con pomodoro fresco

CHF 99.50 / € 66.40

Austern

Creuse **CHF 23.00 / € 15.40**

Belon

3 Stk. 6 Stk.

Creuse
CHF 41.50 / € 27.70

CHF 39.50 / € 26.40
CHF 71.50 / € 47.70

Ostriche

Belon

Fische

Saibling in Butter und Salbei gebraten
mit Pilafreis und Gemüse

Junge Seezunge
Müllerinnenart oder vom Grill
mit Salzkartoffeln oder Pilafreis
und Gemüse

Thunfischtagliata
Gemüse und Kartoffeln

CHF 55.00 / € 36.70

CHF 62.00 / € 41.40

CHF 59.50 / € 39.70

I Pesci

Salmerino „Burro e salvia“
riso bianco e legumi

Sogliola
alla mugnaia o ai ferri
con patate bollite o riso bianco
e legumi

Tagliata di Tonno
legumi e patate

inkl. 7,6% MwSt

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe	CHF 21.50 / €14.40
Mouligatawny Soup <i>Indische Curry-Hühnersuppe mit Poulestreifen, Peperoni und Bananenwürfel</i>	CHF 19.50 / € 13.00
Zwiebelsuppe	CHF 14.50 / € 9.70
Minestrone	CHF 14.50 / € 9.70
Bündner Gerstensuppe	CHF 14.50 / € 9.70
Tomatencrèmesuppe	CHF 14.50 / € 9.70

Vorspeisen

Bündnerteller	CHF 29.50 / € 19.70 CHF 41.50 / € 27.70
Portion Bündnerfleisch	CHF 33.50 / € 22.40 CHF 45.50 / € 30.40
Parmaschinken mit Melone	CHF 41.50 / € 27.70
Bündner Salsiz Grigionese	CHF 17.50 / € 11.70

Salate

Blattsalat	CHF 13.50 / € 9.00
Gemischter Salat	CHF 16.50 / € 11.00
Großer gemischter Salat	CHF 28.50 / € 19.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF 25.50 / € 16.70

Salat „Don Arturo“

Bunter, luftiger Blattsalat mit Mozzarella, Tomaten und Pouletstreifen
Insalata di foglie con mozzarella, pomodoro e pollo
CHF 34.50 € 23.00

Wildsalat „Val Roseg“

Bunter Salat mit Hirschfiletstreifen
Insalata colorata con filetto di cervo
CHF 36.50
€ 24.40

Frischer Thonsalat „Nappa Valley“

Insalata con tonno crudo
CHF 42.00
€ 28.00

Le Zuppe

Oxtail allo Sherry
Zuppa Indiana al curry <i>con Pollo, Peperoni e Banana</i>
Zuppa di cipolle
Minestrone
Zuppa d'orzo Grigionese
Crema al pomodoro

I Primi

Affettato Grigionese
Carne secca Grigionese
Prosciutto di Parma con melone
Salsiz Grigionese

Le Insalate

Insalata di foglie
Insalata mista
Insalata mista grande
Soncino con uova

Bündnersalat

Grüner Salat mit französischer Sauce
und Bündnerfleisch
Insalata verde con salsa francese
e carne secca
CHF 38.00
€ 25.40

Italienische Spezialitäten

Spaghetti Napoletana	CHF 19.50 / € 13.00
Spaghetti Bolognese	CHF 20.50 / € 13.70
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncini	CHF 28.00 / € 18.70
Nudeln mit Waldpilzen	CHF 41.50 / € 27.70
Gnocchi mit Gorgonzolasauce	CHF 29.50 / € 19.70

Ravioli

Hausgemachte Ravioli
an einer Schinken-Rahm Sauce

CHF 31.50 / € 21.00

Panzerotti

Pfannkuchenrollen
mit Käse und Schinken
an einer Béchamel- und Tomatensauce

CHF 29.50 / € 19.70

Capuns

In Mangold gewickelter
Spätzliteig mit Bündner Fleisch und Speck
an einer leichten Rahmsauce

CHF 29.50 / € 19.70

Außer den Spaghetti, sind alle
unsere Teigwaren hausgemacht!

Specialità Italiane

Spaghetti Napoletana
Spaghetti Bolognese
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Tagliatelle con funghi
Gnocchi di patate al gorgonzola

Ravioli

Ravioli fatti in casa,
panna e prosciutto

Panzerotti

Panzerotti fatti in casa
con formaggi e prosciutto
besciamella e salsa pomodoro

Capuns

Avvolto in foglia di bietola con
bresaola, speck e salsa panna

A parte gli spaghetti,
tutte le paste sono fatte in casa!

Le due regine "Antonio Amato" sole di St. Moritz al ragù di cervo

CHF 34.50 / € 23.00

Cannelloni „Papà Plinio“

CHF 31.50 / € 21.00

Pizzoccheri Valtellinesi

CHF 31.50 / € 21.00

Polenta ai funghi

CHF 44.50 / € 29.70

Piccata Risotto

CHF 43.50 / € 29.00

Ravioli della casa ripieni con carne di cervo

CHF 31.50 / € 21.00

Wildkarte

Frische Wildterrinen "Val Roseg"

Terrina fresca di selvaggina "Val Roseg"

CHF 29.50 / € 19.70

CHF 45.50 / € 30.40

Carpaccio "Cipriani"

vom Hirsch

Carpaccio di cervo

CHF 36.50 / € 24.40

CHF 46.50 / € 31.00

Hirschfilet in Scheiben an Pfifferlingsauce

mit weisser Polenta

Tagliata di filetto di cervo

con salsa di gallinacci e polenta bianca

CHF 56.50 / € 37.70

Charnigna Engiadinaisa

Hirschfilet an Eierschwamm- Thymiansauce

cervo

mit Rösti und Gemüse

Filetto di cervo in salsa ai gallinacci e timo

con Rösti e verdura

CHF 52.50 / € 35.00

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch

Ravioli della casa ripieni con carne di

CHF 31.50 / € 21.00

Gerne servieren wir Ihnen

Gems- oder Hirschrücken auf Bestellung!

A vostra richiesta vi serviamo la sella di camoscio o cervo

Traditionelle Leckerbissen

Lamm Kotelett „Provençale“

mit neuen Kartoffeln und Gemüse

CHF 56.50

€ 37.70

Kalbspaillard „Florentine“

mit Pommes frites und Spinat

CHF 51.00

€ 34.00

Wienerschnitzel

mit Pommes frites und Gemüse

CHF 51.00

€ 34.00

Kalbs Cordon Bleu

mit Pommes frites und Gemüse

CHF 52.00

€ 34.70

Rindsfilet

mit Kartoffeln und Gemüse

CHF 57.50

€ 38.40

US-Rib Eye

mit grossem gemischtem Salat

CHF 65.00

€ 43.40

Puschlaver Tellerfleisch

Feingeschnittenes Siedfleisch
mit Zwiebelringen Öl und Essig
lauwarm serviert

CHF 41.50

€ 27.70

Geschnetzeltes "Zürcherart"

mit Rösti und Gemüse

CHF 51.00

€ 34.00

Für die Schlanke Linie:

grillierte Pouletbrust, Melone
und bunten Salaten

CHF 44.50

€ 29.70

Brasato vom Kalbskopf „bäggli“

mit Kartoffelstock

CHF 49.50

€ 33.00

Leccornie tradizionali

Costoletta d'agnello Provençale

con patate novelle e legumi

Paillard di vitello alla Fiorentina

con patate fritte e spinaci

Scaloppina Milanese

con patate fritte e legumi

Cordon bleu di vitello

con patate fritte e legumi

Filetto di manzo ai ferri

con patate e legumi

Bistecca Americana

con grande insalata mista

Piatto di carne alla Poschiavina

Bollita tagliata fine, con cipolle
olio e aceto, servito tiepido

Sminuzzato di vitello alla panna

con Rösti e verdura

Per la Vostra linea:

Petto di pollo alla griglia con
melone e insalata mista

Guancia di vitello

con puree di patate

und Sommergemüse

e verdure di stagione

Orientalische Spezialitäten

Sashimi

Japanische Rohfischspezialität mit Thunfisch, Merlan, Lachs und Crevetten, garniert mit Wasabi, Ginger, Currygemüse und Sojasauce

CHF 52.50

€ 35.00

Mah Mee

Orientalisches Nudelgericht mit Schweine / Kalbsfilet und Pouletbrust

CHF 41.50

€ 27.70

Vegetarische Ideen

Tartar Istanbul

Fleischloses Tartar mit Tomaten, Peperoni, Goldhirse und Zwiebeln

CHF 33.50

€ 22.40

Wiener Käseschnitte

Pommes frites und Gemüse

CHF 36.00

€ 24.00

Winzerrösti

mit Käse überbackene Rösti, gedämpfte Zwiebeln und Spiegeleier

CHF 36.00

€ 24.00

Bunter Gemüseteller

Piatto di verdure

CHF 42.50

€ 28.40

Herkunft unseres Fleisches Provenienza delle nostre carni

Rind/ Manzo	Schweiz
Kalb/ Vitello	Schweiz
Poulet/ Pollo	Schweiz
Schwein/ Maiale	Schweiz
Lamm/ Agnello	Australien
Salami/ Salami	Italien
Bündnerfleisch/ Carne secca	Schweiz
Wurstwaren/ Salsicce	Schweiz

inkl. 7,6% MwSt

Specialità Orientali

Sashimi

Specialità Giapponese con pesci crudi, tonno, merlano, salmone e gamberetti, accompagnato con Wasabi, Ginger, legumi al curry e salsa di soja

Mah Mee

Specialità orientale con tagliolini, filetti di maiale, vitello e pollo

Idee Vegetariane

Tartar Istanbul

Tartar vegetale con pomodori, peperoni, miglio e cipolle

Fetta di formaggio, „Viennese“

patate fritte e verdure

Winzerrösti

Rösti con formaggio, cipolle e uova al tegame

Käse

Frische Käseauswahl

CHF 24.00 / € 16.00
CHF 36.00 / € 24.00

Dessert

Frischer Fruchtsalat

CHF 23.00 / € 15.40

Diverse Eisbecher

CHF 18.00 / € 12.00

Wiener Apfelstrudel
mit Vanillesauce

CHF 14.50 / € 9.70

Topfenstrudel
mit Vanillesauce

CHF 14.50 / € 9.70

Crème Caramel

CHF 16.50 / € 11.00

Gemischtes Eis
mit Rahm

CHF 14.50 / € 9.70

Mousse au chocolat
« Black & White »

CHF 23.50 / € 15.70

Sorbet Mandarinmit frischen Früchten
CHF 25.50 / € 17.00**Crêpes „Papà Plinio“**

CHF 32.50 / € 21.70

Gratin framboises

CHF 32.50 / € 21.70

Nussparfait „St. Moritz“

CHF 22.50 / € 15.00

Tiramisù

CHF 22.50 / € 15.00

Schoggitörtchen

Tortino al cioccolato

“Trautmannsdorf”

CHF 23.50 / € 15.70

Milles feuilles al mascarpone

con Amarene

CHF 24.50 / € 16.40

Formaggi

Formaggi vari

I Dolci

Macedonia di frutta fresca

Diverse coppe di gelato

Strudel di mele
con salsa vanigliaStrudel di ricotta
con salsa vaniglia

Crème Caramel

Gelati misti
con pannaMousse al cioccolato
« Black & White »

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Dessertbuffet
in der “Stüvetta Alp Nova”!

Servitevi al nostro buffet di dolci nella „Stüvetta Alp Nova“!