


Vorspeisen

Wintersalat mit Fisch „in carpione“
24.-


Duo von Rinds- (CH) und Kalbstartar (CH) mit Kohlsalat und „Mostarda di Cremona“
29.-

Italienische Tacos
(frittierte Zucchini, Tomatenkompott und Avocado) 
26.-

Pochiertes Ei mit Steinpilzen, Fontinafondue und schwarzen Trüffeln 
28.-

Gemischter Salat 
12.-


Suppen

Tomatencremesuppe 
12.-

Minestrone mit Luganighetta (CH) und Roggenbrotskroutons
16.-

Paste und Risotti

Pappardelle mit Riesenkrevetten (VN), Spinat und Safransauce
22.- / 28.-


Tagliolini mit schwarzen Trüffeln 
23.- / 28.-

Rigatoni all'amatriciana
23.- / 28.-

„Pizzoccheri Valtellinesi“ 
(Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Mangold, Knoblauch, Salbei, Käse und Butter)
23.- / 28.-

Spätzli nach Tiroler Art
(Tiroler Speck, Käse und Spinat)
23.- / 28.-

Kräuterrisotto mit Eglifilet (EST) 
24.- / 29.-

Kürbissrisotto mit gebratener Entenleber (F) 
24.- / 29.-


Hauptgänge

Kalbskotelette (CH) Milanese
56.-

Rindsfilet 180gr (AUS) mit Barbecuesauce und Kräuterbutter
58.-

Lammkotelette (IR) mit Pommery Senfsauce
42.-

Pastete von Kalbsbries (CH), Pilzen und geschmolzenem Käse
38.-

Fischsuppe (M) Caciucco 
42.-

Brüggli Lachsforellenfilet (CH)
Mediterrane Sauce und Zitronen-Olivenöl-Emulsion
36.-

Mit unserem Fleisch und Fisch servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Pappardelle
oder Pommes Frites und sautiertes Gemüse

Herkunft von unserem Fleisch und Fisch:

CH = Schweiz

F = Frankreich

UK = Grossbritannien

IR = Irland

AUS = Australien

VN = Vietnam

M = Mittelmeer

PA = Pazifik

EST = Estland

Gemütlich am Tisch

Fondue Chinoise à discrétion
Kalbs (CH) und Rindfleisch (CH), verschiedene Saucen und Mixed Pickles
Pommes Frites oder Reis
44.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



= Vegetarisch



= Glutenfrei



= Laktosefrei

Pizza rund ums Matterhorn

Furggrat

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons und Basilikum
27.-

Hörnligrat

Tomatensauce, Mozzarella, pikanter Salami und Oliven
27.-

Zmuttgrat

Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck und Ei
27.-

Lionggrat

Tomatensauce, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken und Rucola
27.-

Carellhütte

Tomatensauce, Mozzarella, Datterini Tomaten und Basilikumpesto
27.-

Desserts

Zimtparfait mit eingelegten Zwetschgen
12.-

Hausgemachtes Tiramisù
14.-

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Bombardino
(Eierlikör mit Schlagrahm)
14.-

Käseteller
16.-

Fragen Sie nach unseren Tagesdesserts und der Eiskarte.
Giolito Eis ist hergestellt aus frischer Milch, ohne künstliche Aromen oder
Konservierungsmittel

Alle unsere Preise sind in CHF und die MwSt. ist inbegriffen