

LA TERRAZZA

TARTE FLAMBÀ À L'APERITIV

- Tarte flambée classique - oignons, lardons, crème aigre, ciboulette** ^{A, G} 38
Klassischer Flammkuchen - Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Schnittlauch
Classic Flammkuchen - onions, bacon, sour cream, chives
- Tarte flambée à la truffe d'été - crème aigre, Parmesan, Taleggio, truffes d'été, huile à la truffe** ^{A, G} 45
Trüffel Flammkuchen - Sauerrahm, Parmesan, Taleggio, Sommertrüffel, Trüffel Öl
Truffle Flammkuchen - sour cream, Parmesan, Taleggio, summer truffle, truffle oil

ANTEPAST E SALATA

- Caviar « Oscietre Golden », blinis ou pommes de terre au four (50 gr.)** ^{A, C, D, G} 300
Caviar « Oscietra Golden », mit Blinis oder Ofenkartoffel
Caviar « Oscietra Golden » with blinis or oven baked potato
- Huîtres Belon “00” (6pc), toast de pain de seigle au beurre salé, sauce mignonette** ^{A, B, G, R} 80
Belon “00” Austern (halbes Dutzend), Roggenbrot-Toast, Mignonette-Sauce
Belon Oysters “00” (half dozen), rye bread and salted butter toast, mignonette sauce
- Duo de filets de truite fumée de la région et saumon fumé maison, crème sauce raifort au citron** ^{D, G, O} 36
Geräuchertes Forellen Filet aus der Region, haus-geräucherter Lachs, Meerrettich-Sahne mit Zitrone
Home-smoked local trout filet, smoked salmon and horseradish sauce with lemon
- Tartare de boeuf façon Chesa Veglia, pommes gaufrettes, jaune d'oeuf séché (180 g)** ^{A, C, G, H, L} 58
Chesa Veglia Rindertatar, Gafrettes-Kartoffeln, Belper Knolle, Eigelb (180 g)
Chesa Veglia beef tartare, gaufrettes potatoes, grated cured egg yolk (180 g)
- Burrata, Roma tomates carpaccio, pesto e pignons** ^{G, H, L, O} 35
Burrata, Roma-Tomaten-Carpaccio, Pesto, Pinienkerne
Burrata, Roma tomato carpaccio, pesto, pine seeds
- Salade d'été** ^H 28
- Salade mêlée, pêche, concombre, tomates cerises multicolores, noisettes grillées, vinaigrette à la framboise**
Gemischter Salat, Pfirsich, Gurke, bunte Cherry-Tomaten, geröstete Haselnüsse, Himbeerdressing
Mixed lettuce, peach, cucumber, coloured candy tomatoes, toasted hazelnut, raspberry dressing-
- Salade Mimosa avec œuf à la coque, bacon, sauce à la moutarde, croûtons** ^{M, O} 22
Nüsslisalat mit gekochtem Ei, Speck, Senf-Sauce, Croûtons
Mimosa salad, lamb lettuce, boiled egg, bacon, wholegrain mustard vinaigrette, croûtons

LAS SCHOPPAS

- Potage de Grisons** ^{A, G, L, O} 25
Bündner Gerstensuppe
Barley soup Grisons-style
- Gaspacho Andalou avec sa garniture, huile d'olive Arbequina** ^{H, A, G, O} 23
Gaspacho Andaluz mit seiner Garnitur, Arbequina Oliven Öl
Gaspacho Andaluz with its garnish, Arbequina olive oil
- Consommé de queue de bœuf au Porto** ^{C, L} 27
Klare Ochsenschwanz-Suppe mit Porto
Clear oxtail consommé with Port wine

LAS PASTAS

Pizzoccheri à la mode de Poschiavo - nouilles de sarrasin aux haricots verts	28
Pommes de terre, épinards et fromage ^{A, C, G}	
<i>Pizzoccheri nach Puschlaver-Art - Buchweizen Nudeln mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Spinat, Käse</i>	
<i>Pizzoccheri pasta Puschlav-style buckwheat pasta with French beans, potatoes, spinach, cheese</i>	
Ravioli aux cèpes et ricotta, jambon cru fumé, sauge ^{A, C, G, O}	35
<i>Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta Käse, geräucherter Rohschinken, Salbei</i>	
<i>Ravioli with porcini mushrooms, ricotta cheese, smoked ham, sage</i>	
Taglierini au homard, tomates et basilic ^{A, B, C, L, O}	68
<i>Taglierini mit Hummer, Tomaten, Basilikum</i>	
<i>Taglierini pasta with lobster, tomatoes, basil</i>	

PLAT PRINCIPEL

Crevettes jumbo grilles, marinées au citron et thym, asperges vertes, pommes de terre ^{B, G}	72
<i>Jumbo-Garnelen grilliert, mariniert mit Zitrone und Thymian, grüne Spargeln, Kartoffeln</i>	
<i>Grilled jumbo prawns with lemon and thyme, green asparagus, potatoes</i>	
Pavé de loup de mer aux tomates, olives et câpres, salade Panzanella ^{A, D, L, O}	61
<i>Wolfsbarsch Filet mit Tomaten, Oliven und Kapern, Panzanella Salat</i>	
<i>Sea bass fillet with tomatoes, olives and capers, Panzanella salad</i>	
Côtelettes d'agneau aux herbes, caviar d'aubergine à la menthe ^{A, G, O}	62
<i>Lamm Koteletten aromatisiert mit Kräutern, Aubergine Kaviar mit Minze</i>	
<i>Lamb cutlets with herbs, minted eggplant caviar</i>	
Paillard de veau, salade de roquette et tomates cerises ^{A, G, L, M, O}	68
<i>Kalbsschnitzel, Rucola und Cherry Tomaten</i>	
<i>Paillard rucolina. rocket salad, cherry tomatoes</i>	
Rib Eye steak «Beurre Maître d'Hôtel», légumes grillés, pommes de terre nouvelles (250 g) ^{E, G}	78
<i>Gebratenes Schweizer Rib Eye Steak «Beurre Maître d'Hôtel», gegrilltes Gemüse, neue Kartoffeln (250 g)</i>	
<i>Pan-seared Swiss beef Rib-Eye «Beurre Maître d'Hôtel», grilled vegetables, new potatoes (250 g)</i>	

LES DESSERTS

Assiette de fromage de Grisons ^G	20
<i>Bündner Käseteller</i>	
<i>Selection of cheeses from Grisons</i>	
Tarte du jour ^{A, C, G, H}	15
<i>Kuchen des Tages</i>	
<i>Tart of the day</i>	
Fraises et meringue de la crème double de la Gruyère ^{C, G}	20
<i>Erdbeeren und Meringue an Greyerzer Doppelrahm</i>	
<i>Strawberries and meringue with double cream from Gruyère</i>	
Mousse au chocolat noir avec cerises pochées au vin rouge ^{A, C, G, H}	20
<i>Dunkles Schokoladen Mousse mit Rotwein-Kirschen</i>	
<i>Dark chocolate mousse with red wine poached cherries</i>	
Boule Glacé ou sorbet ^{A, C, G, H, M}	5
<i>Kugel Eiscreme oder Sorbets</i>	
<i>Scoop ice cream or sorbet</i>	

BREAD ORIGIN CH, France, Italy

MEAT ORIGIN

Veal: CH Beef: CH, Australia*, Ireland Poultry: CH, France Game: Austria; Lamb: Australia*, Scotland
*May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

FISH ORIGINS

Turbot	FAO 27, NE Atlantic	Sea bass	France, FAO 27; NE Atlantic	Sole	FAO 27, NE Atlantic	Prawn	Vietnam
Lobster	USA	Trout	Italy	Char	CH	Tuna	FAO 71, West Pacific Ocean
Salmon	Scotland	Scampi	South Africa	Lobster	France	Scallop	FAO 61, NW Pacific
Sardine	Morocco	Octopus	Italy	Perch	Iceland		

ALLERGENS

A Grain with gluten	B Shellfish	C Eggs from chicken	D Fish	E Peanuts
F Soya beans	G Milk from mammal	H Nuts	L Celery	M Mustard
N Sesame seeds	O Sulphur dioxide and sulphites	P Lupin	R Molluscs	

🌿 = Plat vegetarian

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% VAT.