

# Antipasti

*Fake tartufo di pollo arrosto,* CHF 26.00  
*crepinette di quaglia, ortaggi, verdure, radici con salsa spumosa di formaggio  
e gelée di mandarino*

*Luccio alla portesina* CHF 28.00  
*con ceci, rabarbaro, pomodoro e battuto brusco*

*Rösti* CHF 26.00  
*ripieno di fonduta di taleggio su vellutata di funghi e nocciole, uovo baby,  
miele e foglia d'oro*

*Carpaccio di manzo svizzero* CHF 26.00  
*cotto a 48 gradi su broccoli, farro e fichi secchi con cipolla rossa caramellata,  
anacardi e scaglie di parmigiano*

# Zuppe

*Zuppa di pesce arrosto* CHF 16.00

*con verdure, shiso e cips di alghe disidratate*

*Zuppa di fagioli* CHF 18.00

*con involtino di cotenna, ragù di carne alla napoletana e cubetti di Grana Padano D.O.P.*

*Brodo chiarificato di verdure* CHF 18.00

*con canederli di porcini, tartufo bianchetto e clorofilla al prezzemolo*

# Pasta

Cappellacci ripieni di ossobuco CHF 26.00

su crema morbida di polenta con estratto di midollo, schiuma allo zafferano  
e battuto alla milanese

Spaghetti di riso CHF 26.00

su frisée croccante, ricci di mare e bottarga di muggine

Cortecce al ragù di lepre CHF 28.00

con cardi, castagne e melograno

Risotto al gorgonzola CHF 28.00

con estratto di radicchio, aceto balsamico di Modena D.O.P. invecchiato 25  
anni ed essenza alla vaniglia

# Piatti di carne

*Pancia e guancia di maiale* CHF 44.00

*in salsa teriyaki con scarola, topinambur e melanzana baby ripiena di  
Pomodorini, aglio e basilico*

*Petto d'anatra* CHF 38.00

*con purea di sedano rapa, pastinaca, foie gras marinato con salsa acidula,  
mela e cipolline*

*Filetto di vitello e animella croccante* CHF 46.00

*su crema di lenticchie rosse, knodel di patate, bietola appassita e salsa al vin  
choux*

# Piatti di pesce

*Salmone scozzese in cottura safty* CHF 36.00

con raviolino di verdure cotto al vapore, passatina di zucca e schiuma di Rafano bianco

*Rombo in crosta di pasta fillo* CHF 40.00

su crema di spinaci, finocchi fermentati, germogli, pera ghiacciata e salsa allo zenzero

*Duetto di astice e capasanta* CHF 52.00

con caviale di storione, wok di verdure invernali, carciofo essiccato e servito con ramen di crostacei e katsuobushi

# Dessert

<i>St. Moritz lake</i>	CHF 14.00
<i>Crème brûlée, sorbetto ai mirtilli, aria di latte e mente</i>	
<i>“Tra fiori e folletti” ... omaggio a Mily Weber</i>	CHF 15.00
<i>Funghetto ai lamponi, cioccolato bianco caramellato, noci, vaniglia e fiori eduli</i>	
<i>Sigaro di cioccolato</i>	CHF 14.00
<i>ripieno di mousse al mascarpone, caffè e caramello servito con gnocco di Semolino, sorbetto al cocco e fiori di ibisco</i>	
<i>Variazione di sorbetti del giorno</i>	CHF 12.00
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	CHF 12.00

# 1 classici

## **Antipasti**

Degustazione di carne secca grigionese, pane alle pere e formaggio d'alpe	CHF 18.00
Rösti di patate con uovo all'occio di bue e tartufo nero	CHF 22.00
Plain in pigna con fonduta Obwaldner Alpkäse	CHF 18.00

## **Zuppe**

Zuppa d'orzo grigionese	CHF 16.00
Zuppa di zucca, canederli di porcinnie semi di zucca tortati	CHF 14.00

## **Dessert**

Torta di noci engadinese	CHF 14.00
Torta di mele, pane e cannella on crema di latte	CHF 14.00
Gnocco di semolino con salsa alla vaniglia e frutti rossi	CHF 14.00

# Menu Engadinese

Degustazione di carne secca grigionese, pane alle pere e  
formaggio d'alpe

\*\*\*\*\*

Plain in pigna con fonduta Obwaldner Alpkäse

\*\*\*\*\*

Filetto di vitello in crosta di grissini affumicato al fieno con  
Krautpizokel, crema di zucca e salsa al tartufo

\*\*\*\*\*

Torta di noci con salsa alla vaniglia e sorbetto ai frutti rossi

*CHF 52.00*