





ZUM PICKEN - APERITIVO




Wildsalsiz Game salsiz (dried sausage) Salsiz di selvaggina	14.50
Hausgemachte Wildwurstli vom Grill Homemade wild game sausages from grill Salsicce di selvaggina fatto in casa dalla griglia	23.50
Tris di Bruschetta Oliven, Tomaten und Artischocken Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke) Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo)	11.50 
Gianottis Käseplättli 4 Sorten Käse, Feigensenf und hausgemachtes Birnenbrot Four different types of cheese Quattro tipi di formaggi	26.50 
Gianottis Hausteller Bündnerfleisch, Bier-Rohschinken, Bresaola, Salami, Käse Air dried beef, country ham, bresaola, salami, cheese Carna secca grigionese, prosciutto crudo, bresaola, salame, formaggio	31.50

KUECHENCHEF FRANCESCO
„ICH LIEBE ES MIT WEIN ZU KOCHEN -
MANCHMAL GEBE ICH IHN SOGAR INS ESSEN“

DA HABEN WIR DEN SALAT....

Bunter Blattsalat Colorful leaf lettuce Variazione di Insalata	12.00 
Gemischter saisonaler Salat Mixed seasonal salad Insalata mista stagionale	14.00 
Salat der Woche im Vorspeisenformat Salad of the week as a starter Insalata della settimana per primo	18.00
Dazu servieren wir unsere hausgemachten Dressings Homemade dressing at your choice: salsa fatta in casa a vostra scelta:	

Aceto-Balsamico | Passionsfrucht | Heidelbeer | Essig / Oel

Burrata mit Pesto und Cherry-Tomaten Burrata (cream cheese) with pesto and tomatoes Burrata con pesto e pomodorini	18.50 
Auberginen-Rolle gefüllt mit Rucola, Parmesan, Tomaten und Pesto Aubergine-wrap with arugola, parmesan, tomatoes and pesto Melanzane ripiene con rucola, parmigiano, pomodoro e pesto  möglich (ohne Parmesan)	15.50 

OH SUPPE (SOLE) MIO

Suppe der Woche Soupe of the week Zuppa della settimana	10.00
---	-------

„ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN,
NUR DER VERSUCHUNG NICHT“
OSCAR WILDE

VORSPEISEN MONTI

Tatar vom Hirsch 100g 200g (NZ) (Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer) Deer tatar Tatar dal cervo	23.00 40.00
Hirsch-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Gin-Crumble (NZ) Deer carpaccio with arucola, parmesan and gin-crumble Carpaccio di cervo con rucola, parmigiano e gin-crumble	21.00







BENVENUTI
NELLA FAMIGLIA

VORSPEISEN MARE



Hausmarinierter Lachs mit Kapern, Meerrettich- und Limettencreme (NOR) Home marinated salmon with capers, horseradish cream and lime cream Salmone marinato in casa con capperi, crema di rafano e crema lime	22.00
Leicht sautierter Thunfisch mit Arvengelee und Radieschen (VNM) Lightly sauteed tuna with stone pine gelee and radish Tonno brevemente saltato con mamellata di gembro e rapanell	26.00

PASTA, RISOTTO UND CO FÜR DEN CAPO

Hausgemachte Pizzoccheri Buckwheat pasta with potatoes, cheese and savoy cabbage Pizzoccheri fatti in casa	25.00 
Tagliolini an Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan Pinienkernen Tagliolini with pesto, cherrytomatoes, arugola, pine nuts Tagliolini al pesto, pomodorini, rucola, parmigiano e pinoli	24.00 
Risotto mit Birnen und Scamorza Risotto with pears and smoked mozzarella Risotto alla pere e scamorza	24.50 
Rotweinsrisotto „Barbera d'Alba, Parusso“ mit Bresaola & Rucola Risotto with Barbera redwine, bresaola & arugola Risotto al vino rosso di Barbera con bresaola e rucola	24.50
Gemüsevariation (vom Grill) mit Ofenkartoffeln Grilled vegetable variation with potato wedges Variazione di verdure alla griglia con patate al forno	24.00 
Pasta der Woche Pasta of the week Pasta della settimana	24.50

NONNO ZU ROMAN: „UND WAS ISST DU WENN DU
KEINE LUST AUF PASTA HAST?“
ROMAN: „ICH VERSTEHE DIE FRAGE NICHT“

FÜR UNSERE KLEINEN

Cervelat vom Grill mit Ofenkartoffeln Cervelat with potato wedges Cervelat con patate al forno	16.50
Schweinschnitzel vom Grill, 120g mit Ofenkartoffeln Grilled pork escalope with potato wedges Scaloppina di maiale con patate al forno	16.50
Tagliolini an Tomatensauce Tagliolini with tomato sauce Tagliolini salsa di pomodoro	12.50 
Risotto mit Parmesan Risotto with Parmesan cheese Risotto con parmigiano	13.00 

Kinderteller sind für Kinder unter 12 Jahren
Children's plates are only served to children under the age of 12 years
Piatto per bambini sotto i 12 anni

„KINDER KOMMT NOERGELN—DAS ESSEN
IST FERTIG“ RIEF NONNO HAEUFIG

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

FEUER UND FLAMME MONTI

Filet vom Rind, 180g (AUS *) Beef filet, 180g Filetto di manzo, 180g	49.00
Entrecôte vom Rind, 200g (CH) Beef entrecôte, 200g Entrecôte di manzo, 200g	39.00
Zigeunerspiess vom Rind mit Speck (CH) Beef skewer with bacon Spiedino di manzo con speck	26.50
Tagliata vom Hirsch-Entrecôte, 200g (NZ) Deer entrecôte (cut), 200g Tagliata di entrecôte di cervo, 200g	42.00
Zigeunerspiess vom Hirsch mit Speck (NZ) Deer skewer with bacon Spiedino di cervo con speck	26.50
Schweinsschnitzel (CH) Grilled swiss pork escalope Scaloppina di maiale svizzera	20.00






*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

WER SEIN GEWICHT HALTEN WILL MUSS AUCH
MAL GRILLEN WENN ER KEINEN HUNGER HAT









FEUER UND FLAMME MARE

Black Tiger Gamberoni (VNM) Black tiger prawn Black tiger gamberoni	32.00
Forelle (CH / I) Trout Trota	31.00
Wolfsbarsch, 300g (I) Sea bass, 300g Branzino, 300g	31.00

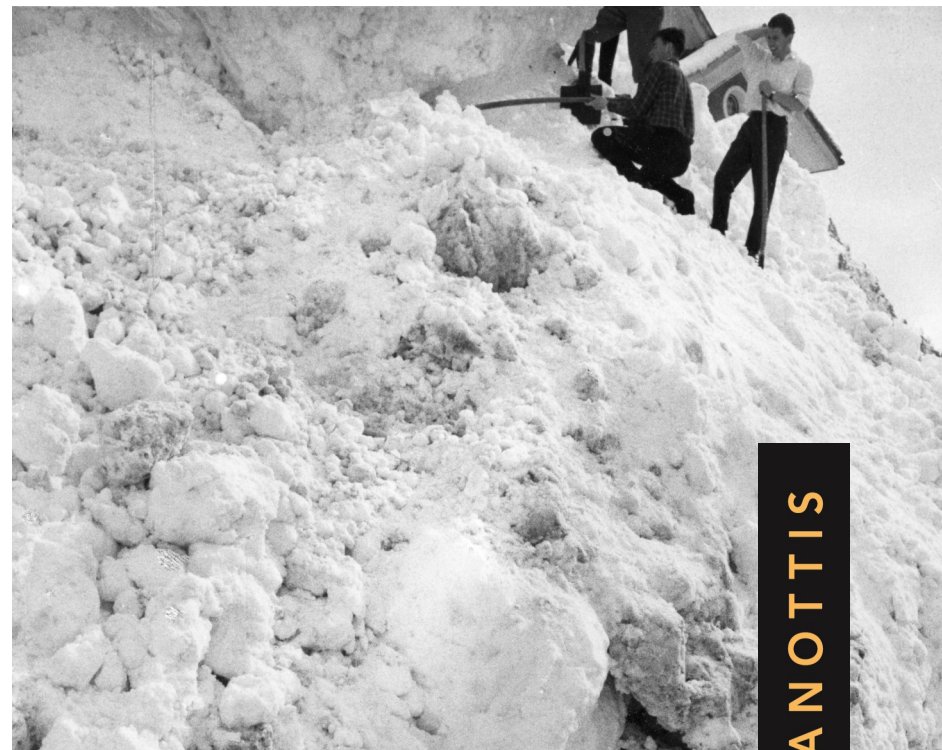
ALLES QUATSCH MIT (HAUSGEMACHTER) SAUCE HOMEMADE SAUCE, SALSE FATTE IN CASA

Chimichurri	4.50	
BBQ-Sauce	4.50	
Sauce Bernaise	4.50	
Woronoff mit Wodka	4.50	
Hausgemachter Kräuterbutter homemade herb butter Burro alle erbe fatto in casa	0.80	

BEILAGEN | SIDE DISH | CONTORNI

Blattsalat Green salad insalata verde	7.50	
Grilliertes Gemüse Grilled vegetables Verdure alla griglia	7.50	
Rotkraut Red cabbage Cavolo rosso	7.50	
Baked Potato & Sour Cream Cartoccio di patate e panna acida	7.50	
Ofenkartoffeln mit Rosmarin Potato wedges, olive oil & rosemary Patate al forno, olio d'oliva e rosmarino	7.50	
Pizzoccheri Buckwheat pasta with potatoes, cheese & savoy	7.50	
Risotto mit Birnen und Scamorza Risotto with pears and smoked mozzarella Risotto alla pere e scamorza	7.50	
Polenta	7.50	

Die Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert
The side dishes are only served with a main course



ABENDKARTE

- BUN APPETIT -

GIANOTTIS

WER DIE WAHL HAT - HAT DIE QUAL WÄHLEN SIE DIE RICHTIGE GARSTUFE

bleu:	Fleisch wird kurz angebraten und ist praktisch roh - Tsch-Tsch
saignant:	Die äussere Schicht des Fleisches ist angebraten und der austretende Saft ist blutig
à point:	Die äussere Schicht des Fleisches ist angebraten und der innere Kern ist rosa
bien cuit:	Fleisch ist komplett durchgebraten

DOLCE FAR DOLCE

Auswahl an Pralinen, pro Stück Choice of Chocolate, apiece Selezione di cioccolatini, il pezzo	1.50
Schokoladensouffle (Schokoküchlein mit flüssigem Kern) Chocolate souffle (with liquid center) Souffle di cioccolato (con cuore morbido)	15.00
Lauwarme Engadiner rote Grütze mit Vanilleeis Lukewarm red fruits forest jelly with vanilla ice cream Gelatina tiepide di frutta di bosco con gelato alla vaniglia	13.00
Dreierlei Käse Three different types of cheese Tre formaggi diversi Schweizer Brie, Samnauner Bergkäse, Jersey Blue mit Orangen-Mango Chutney und hausgemachtem Birnenbrot	16.50

IN KUGELFORM

Hausgemachtes Eis, pro Kugel Homemade ice cream Gelato fatto in casa	4.50
Vanille Schokolade Mocca Joghurt Waldbeere Haselnuss Zitronensorbet Himbeersorbet Pfirsich-Mangosorbet Saisonis	
Schokoladensauce	2.00
Portion Rahm	2.00

IN COUPEFORM

Eiskaffeebecher mit Rahm Mocca ice cream with whipped cream Gelato al café e panna montata	9.50
Affogato, 1 Kugel Vanille mit Espresso 1 scoop vanilla with espresso 1 pallina vaniglia con espresso	9.00
Coupe Colonel	12.00
1 Kugel Zitronensorbet mit Wodka 1 scoop lemon with wodka 1 pallina limone con wodka	

HANDGELENK MAL PI,
VERLÄSST DEN MARCO (ZUCKERBÄCKER) NIE

IN KUCHENFORM

Das aktuelle Sortiment unserer hausgemachten Kuchen sowie Torten finden Sie im Schokoparadies

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