

ZUM PICKEN - APERITIVO

Wildsalsiz	16.50
Game salsiz (dried sausage)	
Salsiz di selvaggina	
Hausgemachte Wildwürstli vom Grill	24.00
Homemade wild game sausages from grill	
Salsicce di selvaggina fatte in casa alla griglia	
Tris di Bruschetta	12.50 
Oliven, Tomaten und Artischocken	
Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke)	
Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo)	
Gianottis Käseplättli	27.50 
4 Sorten Käse, Feigensenf und hausgemachtes Birnenbrot	
Four different types of cheese	
Quattro tipi di formaggi	
Gianottis Hausteller	33.50
Bündnerfleisch, Bier-Rohschinken, Bresaola, Salami, Käse	
Air dried beef, country ham, bresaola, salami, cheese	
Carna secca grigionese, prosciutto crudo, bresaola, salame, formaggio	

„DIESE FAMILIE BRINGT MICH NOCH ZUM KOCHEN!„

KURZ DARAUF ERWEITERTE FRANCESCO SEINE SPEISEKARTE

SALAT STATT FAMILIENRAT

Bunter Blattsalat	13.00 
Colorful leaf lettuce	
Variazione di Insalata	
Gemischter saisonaler Salat	15.00 
Mixed seasonal salad	
Insalata mista stagionale	
Salat der Woche im Vorspeisenformat	19.00
Salad of the week as a starter	
Insalata della setimana per primo	
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	19.50 
Burrata (cream cheese) with pesto and tomatoes	
Burrata con pesto e pomodorini	
Auberginen-Rolle gefüllt mit Rucola, Parmesan, Tomaten und Pesto	18.00 
Aubergine-wrap with arugola, parmesan, tomatoes and pesto	
Melanzane ripiene con rucola, parmigiano, pomodoro e pesto	
 möglich (ohne Parmesan)	

OH SUPPE (SOLE) MIO

Suppe der Woche	12.00
Soupe of the week	
Zuppa della settimana	

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

VORSPEISEN DELUXE MONTI

Tatar vom Hirsch 100g (NZ)	28.00
(Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer)	
Deer tatare	
Tatar dal cervo	
Hirsch-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Gin-Crumble (NZ)	23.50
Deer carpaccio with arucola, parmesan and gin-crumble	
Carpaccio di cervo con rucola, parmigiano e gin-crumble	



VORSPEISEN DELUXE MARE

Hausmarinierter Lachs (roh) mit Kapern, Meerrettich– und Limettencreme (NOR)	26.00
Home marinated salmon (raw) with capers, horseradish cream and lime cream	
Salmone marinato in casa (crudo) con capperi, crema di rafano e crema lime	
Leicht sautierter Thunfisch mit Arvengelee und Radieschen (VNM)	29.00
Lightly sauteed tuna with stone pine gelee and radish	
Tonno brevemente saltato con mamellata di gembro e rapanell	

PASTA, RISOTTO UND CO FÜR DEN CAPO

Hausgemachte Pizzoccheri	26.00 
Buckwheat pasta with potatoes, cheese and savoy cabbage	
Pizzoccheri fatti in casa	
Tagliolini an Pesto, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan Pinienkernen	25.00 
Tagliolini with pesto, cherrytomatoes, arugola, pine nuts	
Tagliolini al pesto, pomodorini, rucola, parmigiano e pinoli	
Risotto mit grünen Äpfeln und Prosecco	26.00 
Risotto with green apples and prosecco	
Risotto alla mela verde con prosecco	
Rotweinrisotto „Barbera d’Alba, Parusso“ mit Bresaola & Rucola	26.00
Risotto with Barbera redwine, bresaola & arugola	
Risotto al vino rosso di Barbera con bresaola e rucola	
Gemüsevariation (vom Grill) mit Ofenkartoffeln	26.00 
Grilled vegetable variation with potato wedges	
Variazione di verdure alla griglia con patate al forno	
Pasta der Woche	26.00
Pasta of the week	
Pasta della settimana	

ROMAN ISST PASTA NUR AN TAGEN DIE MIT „G“
ENDEN...UND MITTWOCHS

FÜR UNSERE KLEINEN

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

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

„MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN„
WINSTON CHURCHILL

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 *)	49.00
Beef filet, 180g	
Filetto di manzo, 180g	
Entrecôte vom Rind, 200g (CH)	39.00
Beef entrecôte, 200g	
Entrecôte di manzo, 200g	
Zigeunerspiess vom Rind mit Speck (CH)	27.50
Beef skewer with bacon	
Spiedino di manzo con speck	
Tagliata vom Hirsch-Entrecôte, 200g (NZ)	46.00
Deer entrecôte (cut), 200g	
Tagliata di entrecôte di cervo, 200g	
Zigeunerspiess vom Hirsch mit Speck (NZ)	27.50
Deer skewer with bacon	
Spiedino di cervo con speck	
Schweinsschnitzel (CH)	23.00
Grilled swiss pork escalope	
Scaloppina di maiale svizzera	

*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

Wildgarnelen I Gamberoni (ARG)	35.00
Wild caught Prawns	
Gamberoni pescati selvatici	
Forelle (CH / I)	33.00
Trout	
Trota	
Wolfsbarsch, 300g (I)	33.00
Sea bass, 300g	
Branzino, 300g	

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

Chimichurri	5.50	
BBQ-Sauce	5.50	
Sauce Bernaise	5.50	
Woronoff mit Wodka	5.50	
Hausgemachter Kräuterbutter	1.00	
Zitronenbutter mit Ingwer	1.00	

BEILAGEN I SIDE DISH I CONTORNI

Blattsalat I Green salad I insalata verde	7.50	
Grilliertes Gemüse I Grilled vegetables I Verdure alla griglia	7.50	
Rotkraut I Red cabbage I Cavolo rosso	7.50	
Baked Potato & Sour Cream I Cartoccio di patate e panna acida	7.50	
Ofenkartoffeln mit Rosmarin I Potato wedges, olive oil & rosemary	7.50	
Patate al forno, olio d’oliva e rosmarino		
Pizzoccheri I Buckwheat pasta with potatoes, cheese & savoy	7.50	
Risotto mit grünen Äpfeln und Prosecco I Risotto with green apples	7.50	
mozzarella I Risotto alla mela verde e prosecco		
Polenta	7.50	

Die Beilagen werden nur zusammen mit einem Hauptgericht serviert
The side dishes are only served with a main course
I contorni sono serviti solo con secondi piatti



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	2.00
Choice of Chocolate, apiece	
Selezione di cioccolatini, il pezzo	
Schokoladensouffle (Küchlein mit flüssigem Kern) mit Haselnusseis	17.50
Chocolate souffle (cake with a liquid core) and hazelnut ice cream	
Souffle di cioccolato (con cuore morbido) con gelato alla nocciola	
Lauwarme Engadiner rote Grütze mit Vanilleeis	15.00
Lukewarm red fruits forest jelly with vanilla ice cream	
Gelatina tiepide di frutta di bosco con gelato alla vaniglia	
Dreierlei Käse	17.50
Three different types of cheese	
Tre formaggi diversi	

IN KUGELFORM

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

IN COUPEFORM

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