




ZUM PICKEN - APERITIVO

| | |
|--|---|
| Wildsalsiz Game salsiz (dried sausage) Salsiz di selvaggina | 16.50 |
| Hausgemachte Wildwurstli vom Grill Homemade wild game sausages from grill Salsicce di selvaggina fatte in casa alla griglia | 23.50 |
| Tris di Bruschetta Oliven, Tomaten und Artischocken Tris di bruschette (olive, tomatoe, artichoke) Tris di bruschette (olive, pomodoro, carciofo) | 12.00  |
| 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 | 32.50 |




„DIESE FAMILIE BRINGT MICH NOCH ZUM KOCHEN!„

KURZ DARAUF ERWEITERTE FRANCESCO SEINE SPEISEKARTE

SALAT STATT FAMILIENRAT

| | |
|--|---|
| Bunter Blattsalat Colorful leaf lettuce Variazione di Insalata | 12.50  |
| Gemischter saisonaler Salat Mixed seasonal salad Insalata mista stagionale | 14.50  |
| 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) | 16.50  |

OH SUPPE (SOLE) MIO

| | |
|---|-------|
| Suppe der Woche Soupe of the week Zuppa della settimana | 11.00 |
|---|-------|

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

VORSPEISEN DELUXE MONTI

| | |
|--|---------------|
| Tatar vom Hirsch 100g 200g (NZ) (Paprika, Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Gin, Olivenöl, Tabasco, Salz, Pfeffer) Deer tatar Tatar dal cervo | 26.00 43.00 |
| 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 | 22.00 |



BENVENUTI
NELLA FAMIGLIA

- VIVA -

GIANOTTIS

VORSPEISEN DELUXE 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 | 24.50 |
| Leicht sautierter Thunfisch mit Arvengelee und Radieschen (VNM) Lighly sauteed tuna with stone pine gelee and radish Tonno brevemente saltato con mamellata di gembro e rapanell | 28.00 |

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 grünen Äpfeln und Prosecco Risotto with green apples and prosecco Risotto alla mela verde con prosecco | 24.50  |
| Rotweinrisotto „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 |

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

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

„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 *) 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 | 45.00 |
| 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

| | |
|---|-------|
| Wildgarnelen Gamberoni (ARG) Wild caught Prawns Gamberoni pescati selvatici | 33.00 |
| Forelle (CH / I) Trout Trota | 32.00 |
| Wolfsbarsch, 300g (I) Sea bass, 300g Branzino, 300g | 32.00 |

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 | 0.80  |
| Zitronenbutter mit Ingwer | 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 grünen Äpfeln und Prosecco Risotto with green apples mozzarella Risotto alla mela verde e prosecco | 7.50  |
| 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



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 (Küchlein mit flüssigem Kern) mit Haselnusseis Chocolate soufflé (cake with a liquid core) and hazelnut ice cream Soufflé di cioccolato (con cuore morbido) con gelato alla nocciola | 16.00 |
| 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 | 14.00 |
| Dreierlei Käse Three different types of cheese Tre formaggi diversi | 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 | |

IN KUCHENFORM

HANDGELENK MAL PI,
VERLÄSST DEN MARCO (ZUCKERBÄCKER) NIE

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