

Fischgerichte

I pesci

Graubündner Lachsforelle
an sautierten Pfifferlingen mit Gartenkräutern
Capuns

CHF 42

Trota salmonata dei Grigioni
con gallinacci saltati ed erbe di giardino
Capuns

Gebratenes Zanderfilet
auf Leipziger Allerlei mit Flusskrebse

CHF 44

Filetto di luccio perca
Variazione di verdure "Lipsia" con gamberi di fiume

Gebratene Riesenkrevetten nach provenzalischer Art
auf Fenchelpüree mit glasierten Gemüse

CHF 42

Gamberoni arrostiti alla provenzale
su purea di finocchio con verdure glassate

Gebratenes Wolfsbarschfilet im Bouillabaisse
Marktgemüse an Rouillesauce

CHF 48

Filetto di branzino arrostito con salsa alla bouillabaisse
Verdure su salsa rouille

Beilagen zur Wahl:
Kreolenreis, Nudeln, Risotto, Pommes frites
oder gebratene Jungkartoffeln
Sämtliche Hauptgänge werden mit
saisonaem Gemüse serviert.

Contorni a scelta:
Riso al naturale, Tagliatelle, Risotto,
Patate fritte o Patate novelle saltate
Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione.



CRESTA
PALACE

inkl. 8 % MwSt.
Tutti prezzi in CHF includono IVA
So 17 / 1

GIACOMO'S
ristorante