



CRESTA PALACE

Lunchkarte

Nüsslisalat mit gebratenen Riesenkrevetten
an Kartoffel-Dressing CHF 26
Soncino con gamberoni arrostiti alla vinaigrette di patate

Gebackener Ziegenkäse im Mandel-Knoblauch-Mantel
auf süß-sauren Artischockenherzen CHF 24
*Formaggio di capra fritto in mantello di mandorle e all'aglio
su cuori di carciofi agrodolci*

Tatar vom Rindsfilet mit Cognac verfeinert an Toast-Triangel CHF 31
Tartare di filetto di manzo profumata al Cognac con triangoli di toast

Tomatencremesüppchen mit Basilikumschaum CHF 13
Crema di pomodoro con panna al basilico

Bündner Gerstensuppe CHF 13
Zuppa d'orzo alla grigionese

Pot-au-feu vom Tafelspitz mit Markklößchen und Gemüse CHF 20
Pot-au-feu di manzo bollito con chenelle di midollo e verdure

Capuns „Sursilvans“ CHF 28
Capuns „Sursilvans“

Hausgemachte Buchweizen-Blaubeeren Tajadin
mit Waldpilzen und Rohschinken aus San Daniele CHF 27
an Parmesanschaum
*“Tajadin” di grano saraceno e mirtilli con funghi e prosciutto San Daniele
su spumosa al parmigiano*



CRESTA PALACE

Zitronenmelisse-Risotto mit gebackenen Sardellenfilets
Risotto alla citronella con filetti d'acciuga fritti CHF 24

Palü Bier-Risotto
mit Engadiner Wurst Erbsen und Frühlingszwiebeln
Risotto alla birra "Palü" con salsiccia engadinese, Piselli e cipolle novelle CHF 25

Mit Bündner Rohschinken und Thymian
gespicktes Zanderfilet an Cider-Apfelsauce
Filetto di luccio-perca lardellato con prosciutto crudo dei Grigioni e timo
Salsa di cedro e mela CHF 46

Wolfsbarschfilet in roter Bourride
mit Artischocken und getrockneten Tomaten Confit
Filetto di branzino arrostito in burrida rossa
Carciofi e confit di pomodori secchi CHF 48

„Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit Parmesanspänen an traditionellem
25-jährigem Balsamico CHF 55
Tagliata di manzo con scaglie di parmigiano al Balsamico "tradizionale" invecchiato 25 anni

Maispoulardenbrust mit Waldpilzen an Rotweinsauce
Glasiertes Marktgemüse
Petto di pollo con funghi e salsa al vino rosso
Verdure glassate CHF 38

Beilagen zur Wahl:

Kreolenreis, Nudeln, Risotto, Pommes frites oder gebratene Jungkartoffeln
Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse serviert.

Contorni a scelta:

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

Schwarze Schokoladenmousse an frischen Früchten
Mousse al cioccolato scuro con frutta fresca CHF 15