



---

## FISCHE UND KRUSTENTIERE

pesci e crostacei

---

- Gebratenes Saiblingsfilet** an Bergkräutersauce, Topfen-Capuns auf Randen Chutney **46**  
**Filetto di salmerino arrostito** con salsa alle erbe di montagne, Capuns con ricotta su chutney di barbabietole
- Zanderfilet** mit Bündner Rohschinken und Thymian gespickt **46**  
**Filetto di luccioperca lardellato** con prosciutto crudo dei Grigioni e timo
- Gebratenes Steinbuttfilet** an Zitronenjus auf Spargel-Morchelragout **49**  
**Filetto di rombo arrostito** con sugo di limone su spezzatino d'asparagi alle spugnole
- Wolfsbarschfilet in roter Bourride** mit Artischocken und getrockneten Tomaten Confit **48**  
**Filetto di branzino arrostito in burrida rossa** con carciofi e confit di pomodori secchi
- 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.

inkl. 8 % MwSt.  
Tutti prezzi in CHF includono IVA

