



CRESTA PALACE

Lunchkarte

Lachs Tataki im Sesammantel auf Wasabi-Limetten-Crème fraîche mit Erbsen-Gurkensalat <i>“Tataki” di salmone in mantello di sesamo su panna fresca di rafano giapponese e lime Insalata di piselli e cetrioli</i>	CHF 24
Gebackener Ziegenkäse im Mandel-Knoblauch-Mantel Ochsenherztomate mit grünem Gazpacho <i>Formaggio di capra fritto in mantello di mandorle e aglio Pomodoro cuore di bue con gazpacho verde</i>	CHF 24
Tatar vom Rindsfilet mit Cognac verfeinert an Toast-Triangel <i>Tartare di filetto di manzo profumata al Cognac con triangoli di toast</i>	CHF 31
Bündner Gerstensuppe <i>Zuppa d’orzo alla grigionese</i>	CHF 13
Barbecue-Suppe von der roten Paprika mit Ziegenkäse und Rohschinken aus San Daniele Focaccia-Chips mit Olivenöl Perlen <i>Zuppa di peperoni rossi arrostiti con formaggio di capra e Prosciutto San Daniele Focaccia-chips e perle all’olio d’oliva</i>	CHF 16
Pot-au-feu vom Tafelspitz mit Markklößchen und Gemüse <i>Pot-au-feu di manzo bollito con chenelle di midollo e verdure</i>	CHF 20
Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingen an Kräuterrahmsauce <i>Gnocchi fatti in casa con gallinacci e salsa alla panna ed erbe</i>	CHF 26
Hausgemachte Buchweizen-Blaubeeren Tajadin mit Waldpilzen und Rohschinken aus San Daniele an Parmesanschaum <i>“Tajadin” di grano saraceno e mirtilli con funghi e prosciutto San Daniele su spumosa al parmigiano</i>	CHF 27
Zitronen-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>Risotto al limone con capesante arrostate</i>	CHF 24
Palü Bier-Risotto mit Engadiner Wurst Erbsen und Frühlingszwiebeln <i>Risotto alla birra “Palü” con salsiccia engadinese, Piselli e cipolle novelle</i>	CHF 25



CRESTA PALACE

Graubündner Lachsforelle an sautierten Pfifferlingen mit Gartenkräutern,
Capuns CHF 42
Trotta salmonata dei Grigioni con gallinacci saltati ed erbe di giardino
Capuns

Gebratenes Wolfsbarschfilet im Bouillabaisse
Marktgemüse an Rouillesauce CHF 48
Filetto di branzino arrostito con salsa alla bouillabaisse
Verdure su salsa rouille

„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

„Interpretation vom Saltimbocca nach Römischer Art“
Schweizer Kalbsrücken mit Parmaschinken und Salbei an Marsalasauce
Glasiertes Marktgemüse CHF 48
“Interpretazione di saltimbocca alla romana”
Sella di vitello svizzero con prosciutto di Parma e salvia e salsa al marsala
Verdure glassate

Grosser Fitnessteller mit heimischen Kräutern wahlweise mit:
Assortimento d'insalata alle erbe di giardino fresche con:
Gebratenen Riesenkrevetten, Gamberoni arrostiti CHF 24
Gegrillter Pouletbrust, Petto di pollo alla griglia CHF 24
„Tagliata“ vom Rindsentrecôte , Tagliata di manzo CHF 36
Gebratenes Lachsforellenfilet, Filetto di trota salmonata CHF 24

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.

Tiramisu CHF 14
Tiramisù

Karamellisiertes Aprikosen-Parfait an CHF 16
Aprikosen-Thymian Kompott mit Muscovado-Crumbels
Semifreddo alle albicocche caramellato
Composta di albicocche e timo e briciole di zucchero “Muscovado”

Diese Karte hat Gültigkeit
von 12.00 – 14.00 Uhr
Il servizio della carta e in funzione
dalle ore 12.00 – 14.00.