



Überlassen Sie unserem Küchenteam die Entscheidung und bestellen Sie unser Tasting-Menü mit 8 verschiedenen Gerichten.

Toscano „Tavolata“ (8 Gänge) 78.- pro Person ab 2 Persone

Antipasti

Antipasto misto Toscano
24

Carciofi in tempura
Tempura Artischocken, Ricottamousse, Pfefferminz
Tempura artichokes, ricotta mousse, peppermint
v 18

Flan di zucca
Kürbissouffle, Pecorino-Kapersauce, karamellisierte Zwiebeln
Pumpkin souffle, pecorino capers sauce, caramelized onion
v 19

Crostone alle cime di rapa con burrata
Bruschetta Cime di Rapa, Stracciatella vom Burrata,
konfierte Cherry-Tomaten
Bruschetta, cime di rapa, stracciatella of burrata,
confit cherry-tomatoes
VG 18

Insalata Toscano
Saisonsalat, Hausdressing
Mixed salad, home dressing
v 16

Seppie in Zimino
Tintenfisch, Mangold, Tomaten, leicht scharf
Cuttlefish, chard, tomatoes, slightly spicy
G 21

Polenta e funghi
Pilzragout mit Polenta
Mushrooms, tomatoes, polenta
VG 17

Tataki di tonno
Thunfisch, japanische Soja-Dressing
Tuna, Japanese soy sauce
G 19

La pasta

Tagliolini al tartufo nero
schwarzer Trüffel
Black truffles
v 34

Ravioli di magro ai pomodori secchi
Rindsfleischfüllung,
getrocknete Tomaten-Rahmsauce
beef ravioli, dry tomatoes cream sauce
30

Spaghetti alle vongole veraci
Venus Muscheln, Petersilie, Knoblauch
Clams, garlic, parsley
31

Pappardelle al cinghiale
Wildschwein Bolognese
Wild boar bolognese
29

Tortelli cacio e pepe al burro, bottarga
tartara di gambero e lime
Tortelli Cacio e Pepe mit butter, Bottarga,
Tartara di Gambero, Limette
Cacio e pepe Tortello, butter, bottarga
prawn tartar, lime
31

Risotto alla rapa rossa
Randenrisotto, Burrata Stracciatella,
karamalisierte Haselnuss
Beetroot risotto, burrata stracciatella,
caramelized hazelnut
v 25

Mezze maniche del marinaio
Seeteufel, Venusmuscheln, Langoustine
Eierschwämmli, Tomaten-Fischfond
Monkfish, clams, langoustine, chantarelle
tomato fish stock
32

La carne

Scaloppina al limone
Kalbsschnitzel, Zitronensauce,
Gemüse, Tagliatelle
Veal escalope, vegetables,
lemon sauce, tagliatelle
43

Filetto di manzo al tartufo nero
Rindsfilet, schwarzer Trüffel,
Kartoffel Millefeuille, Saisongemüse
Beef tenderloin, black truffles,
potato millefeuille, vegetables
G 52

Medaglioni di capriolo
Rehschnitzel, Wildrahmsauce, Tagliatelle,
Rosenkohl, Birne
Venison, wild cream sauce, tagliatelle,
Brussels sprouts, pear
G 42

Il pesce

Branzino alla griglia
Gegrillter Wolfsbarsch, Grillgemüse
Grilled sea bass, vegetables
G 44

Salmone con salsa teryaki
Lachstranche, Teryaki Sauce
Zitronenrisotto
Salmon slice, teriyaki sauce
Lemon risotto
G 43

Deklaration

Brot von der Bäckerei Merz Chur

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene und die Herkunft von Fisch- und Fleisch Produkten
Kalbfleisch Schweiz, Rindshackfleisch Schweiz, Entrecôte Australien*, Rindsfilet Uruguay, Australien*, Poulet Schweiz, Wildschwein Spanien, Schwein Schweiz
Kaninchen Ungarn, Lachs Norwegen, Wolfsbarsch Mittelmeer, St. Petersfisch Wildfang Nordwestpazifischer Ozean, Seeteufel Nordostatlantik,
Dorade Mittelmeer, Thunfisch Westpazifischer Ozean, Forellen Europa, Lamm Irland

*Kann mit hormonellen, sowie nicht hormonellen Leistung Förderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.
Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
G= Gluten frei V=Vegi