

## Les plats principaux grillés

Sole grillé au beurre  
à l'orange sanguine au basilic

CHF 48

Médallions de filet de baudroie grillés  
aux artichauts sautés et tomates au miel

CHF 49

Tranches de filet de bœuf de Tschier  
à la sauce au vin rouge  
aux petits dès de quasi de bœuf braisé

CHF 49

« Tagliata » d'entrecôte de bœuf grillée  
au sel de l'Himalaya

CHF 43

## Grill specialities

Grilled sole with  
blood oranges–basil butter

Grilled medallions of sea devil  
with sautéed artichokes and honey tomatoes

Slices of Tschierver beef fillet on red wine sauce  
with braised beef cheeks cubes

“Tagliata” of grilled sirloin steak  
with Himalaya salt



CRESTA  
PALACE

8 % TVA y compris  
All prices are indicated in CHF incl. 8 % VAT  
Wi 11-12 / 1

GIACOMO'S  
ristorante

## Les plats principaux sautés

Filet de turbot aux câpres et filets de citron CHF 49

Filet de loup de mer aux fruits de mer  
en court-bouillon de bouillabaisse CHF 44

Carré d'agneau sous croûte de polenta  
aux fines herbes CHF 44

Magret de canard grillé  
à la sauce au café et figues CHF 42

Escalope de veau à la viennoise CHF 36

Accompagnements au choix:  
Riz créole, Nouilles, Risotto, Pommes de terre  
frites ou Pommes de terre nouvelles sautées

Tous les plats principaux sont servis avec  
légumes de saison



**CRESTA  
PALACE**

8 % TVA y compris  
All prices are indicated in CHF incl. 8 % VAT  
Wi 11-12 / 1

## Sautéed main courses

Turbot fillet with capers and lemon fillets

Bass fillet with shellfish  
in a bouillabaisse court-bouillon

Loin of lamb under a crust of polenta with herbs

Farmer's duckling breast with coffee-figs sauce

Escalope Viennese style

Side dishes at choice:  
Creole rice, Noodles, Risotto, French fries or  
Roasted new potatoes

All main courses are served with seasonal  
vegetables.

**GIACOMO'S**  
ristorante