

Unsere Grillspezialitäten

Gegrillte Seezunge
an Blutorangen-Basilikumbutter CHF 48

Gegrillte Seeteufelmedaillons an gebratenen
Artischocken und Honigtomaten CHF 49

Scheibe vom Tschierver Rindsfilet
an Rotweinsauce CHF 49
mit geschmorten Rindsbäggli-Würfeln

„Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit
reinem Himalaja Ur- Salz CHF 43



CRESTA
PALACE

inkl. 8 % MwSt.
Tutti prezzi in CHF includono IVA
Wi 11-12 / 1

Dalla griglia

Sogliola grigliata con
burro d'arance sanguinelle al basilico

Medaglioni di rana pescatrice alla griglia
con carciofi saltati e pomodori al miele

Filetto di manzo di Tschier
con salsa al vino rosso e
cubetti di guancia di manzo brasato

Tagliata di manzo al sale himalayano

GIACOMO's
ristorante

Unsere Pfannengerichte

Steinbuttfilet mit Kapern und Zitronenfilets CHF 49

Wolfsbarschfilet mit Meeresfrüchten im Bouillabaissesud CHF 44

Lammkarree unter der Polenta-Kräuterkruste CHF 44

Bauernentenbrust an Kaffee-Feigensauce CHF 42

Kalbsschnitzel nach Wiener Art CHF 36

Beilagen zur Wahl:
Kreolenreis, Nudeln, Risotto, Pommes frites oder
gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert.

Dalla padella

Filetto di rombo con capperi e limone

Filetto di branzino
con frutti di mare alla bouillabaisse

Carré d'agnello in crosta di polenta
con erbe aromatiche

Petto d'anatra di campagna su salsa di caffè e fichi

Scaloppina di vitello alla viennese

Contorni a scelta:
Riso naturale, Tagliatelle, Risotto, Patate fritte o
Patate novelle arrosto

Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione.



CRESTA
PALACE

inkl. 8 % MwSt.
Tutti prezzi in CHF includono IVA
Wi 11-12 / 1

GIACOMO's
ristorante