



GIACOMO'S
RISTORANTE

SPEISEKARTE



GIACOMO'S
RISTORANTE

Indem Sie folgenden QR-Code scannen,
gelangen Sie ganz einfach zu unserer
umfangreichen Weinkarte!



Scannerizzando questo codice QR
accederete facilmente alla nostra carta
dei vini!



GIACOMO'S
RISTORANTE

SAISONALES MENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü in lockerem Ambiente

CHF 75

Wachtel-Zweierlei mit Parmigiano-Espuma

Rehrückenmedaillons mit Wacholder-Gin Sauce
Spätzli

«Mont Blanc moderne»
Marroni-Vermicelles, Kirschenmarmelade,
Sablé-Teig, Vanille Crème Chantilly und Meringue

MENU STAGIONALE

Godetevi il nostro menu stagionale di 3 portate in un atmosfera rilassata

Quaglia in due cotture con espuma al parmigiano

Medaglioni di sella di capriolo
salsa al ginepro e gin e Spätzli

«Mont Blanc moderne»
Vermicelli di castagne, marmellata di ciliegie
pasta sablé, crema chantilly e meringhe



KALTE VORSPEISEN

Assortierter Antipastiteller CHF 18 / 25

Wolfsbarsch-Carpaccio CHF 22 / 29
mit Miso-Yuzu-Dressing und frischem Meerrettich

Modernes Vitello Tonnato: CHF 22 / 29
Kalbfleisch mit mariniertem Thunfisch

Klassisches Rindstatar «Cresta Palace» CHF 28 / 35
mit Polenta-Chip und Vecchia Romagna-Schaum
medium oder scharf

SUPPEN

Tomatensuppe mit Basilikumöl CHF 13
Knoblauchbrot-Crostone

Doppelte Rindsconsommé CHF 14
mit Kalbsbäckchen gefülltes Mangoldblatt

Bündner Gerstensuppe CHF 14

GLI ANTIPASTI

Piatto di antipasti

Carpaccio di branzino
dressing al miso, yuzu e rafano

Vitello tonnato in chiave moderna:
Trancio di vitello von tonno marinato

Tartare classico di manzo «Cresta Palace»
con croccante di polenta
medio o piccante

LE ZUPPE

Crema di pomodoro con olio al basilico
crostone di pane all'aglio

Brodo ristretto di manzo
con coste ripiene di guancia di vitello

Zuppa d'orzo dei Grigioni



TEIGWAREN

Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto CHF 14 / 18

Original Spaghetti Carbonara CHF 17 / 21

Cappelletti mit Hummer
Kresse-Sauce und Crevette CHF 25 / 29

Kartoffelgnocchi mit «Guanciale di maiale»
Pfifferlinge und Kräuterrahmsauce CHF 23 / 27

Tagliatelle «Stroh und Heu»
mit Bergeller Steinpilzen CHF 24 / 28

RISOTTI

Risotto «Castelmagno» mit Zitronenaroma
niedergegartes Entenragout CHF 24 / 28

Tomatenrisotto mit Büffelmozzarella und Pesto CHF 25 / 29

LA PASTA

Spaghetti con salsa al pomodoro o pesto

Spaghetti alla carbonara originale

Cappelletti d'astice con salsa al crescione
con gamberi

Gnocchi di patate con guanciale di maiale
gallinacci e salsa alle erbe aromatiche

Tagliatelle «paglia e fieno»
con porcini della Bregaglia

I RISOTTI

Risotto al «Castelmagno» al profumo di limone
con ragù d'anatra

Risotto al pomodoro con bufala e pesto



FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch vom Grill in Venusmuscheln-Sud *	CHF 48
Seezungenfilet in Butter gebraten mit Datteltomatensauce *	CHF 53

FLEISCHGERICHTE

Lammkarree in Tomaten-Oreganokruste Gel von grünen Tomaten *	CHF 45
Ossobuco «Gremolata» Risotto milanese und Gemüse	CHF 41
Rindsfilet vom Grill mit Balsamico-Basilikumsauce *	CHF 58
Tagliata vom Rindsentrecôte mit Rucola und Parmesanspänen *	CHF 48

* Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

I PESCI

Branzino alla griglia in guazzetto di vongole *
Filetti di sogliola al burro passata di pomodorini datterini *

LE CARNI

Carré d'agnello in crosta di pomodoro e origano gel di pomodori verdi *
Ossobuco «Gremolata» risotto milanese e verdure
Filetto di manzo con salsa al balsamico e basilico *
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano *

* Contorni a scelta

Riso al naturale, tagliatelle, risotto, patate fritte
o patate novelle saltate

Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione



GIACOMO'S
RISTORANTE

FALLS NICHT EXPLIZIT DEFINIERT, BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE AUS FOLGENDEN LÄNDERN

Kalbfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Irland / Australien *

Rindfleisch: Schweiz / Australien **

Schweinefleisch: Schweiz

Hirsch: Deutschland

Hirschschenken: Schweiz

Reh: Deutschland

Hase: Schweiz

Wachtel: Frankreich

Ente: Frankreich

Hummer: USA / Nordwestatlantik

Jakobsmuschel: Japan / Nordwestpazifik

Tigercrevette: Vietnam / Zucht / ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Miesmuschel: Italien / Zucht

Venusmuschel: Italien / Zucht

Dorade: Griechenland Zucht

Seezunge: Niederlande / Nordostatlantik

Meeräsche: Italien

Thunfisch: Vietnam / Westlicher & Östlicher Pazifik

Wolfsbarsch: Frankreich / Nordostatlantik

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Wünschen Sie vegetarische bzw. gluten- oder laktosefreie Alternativen? Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?

Unser Servicepersonal bietet Ihnen gerne entsprechende Optionen an und erteilt Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.

SE NON È SPECIFICATA NELLA DESCIZIONE DEL PIATTO, I NOSTRI PRODOTTI ARRIVANO DA

Vitello: Svizzera

Agnello: Irlanda / Australia *

Manzo: Svizzera / Australia **

Maiale: Svizzera

Cervo: Germania

Prosciutto di cervo: Svizzera

Capriolo: Germania

Lepre: Svizzera

Quaglia: Francia

Anatra: Francia

Astice: USA / Atlantico nord-ovest

Capasanta: Giappone / Pacifico nord-ovest

Gambero: Vietnam / piscicoltura / ASC Aquaculture Stewardship Council)

Cozze: Italia / piscicoltura

Vongola: Italia / piscicoltura

Orata: Grecia piscicoltura

Sogliola: Paesi Basse / Atlantico nord-est

Cefalo: Italia

Tonno: Vietnam / Pacifico ovest & est

Branzino: Francia / Atlantico nord-est

* Può essere stato prodotto con stimolatori della performance non ormonali come l'antibiotica

** Può essere stato prodotto con stimolatori della performance ormonali

Se ha bisogno di un'alternativa vegetariana, senza glutine o senza lattosio, oppure ulteriori informazioni su possibili allergeni, il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirle le opzioni e le informazioni appropriate sull'origine e gli ingredienti dei piatti serviti.



DESSERTS / I DOLCI

Himbeer-Tiramisu 14. –
Tiramisù ai lamponi

Lava-Schokoladenkuchen 14. –
mit Joghurtglacé

Tortino cuore caldo al cioccolato
con gelato allo yoghurt

Colonel 14. –
Zitronensorbet mit Vodka
Sorbetto al limone con vodka

Mini-Dessert Degustation 6. –
Colonel Zitronensorbet, Himbeer-Tiramisu,
Lava-Schokoladenküchlein pro
Portion

Degustazione di mini dessert
Sorbetto al limone con vodka, tiramisù ai lamponi,
tortino cuore caldo al cioccolato

Kugel Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl 4. –
Vanille, Joghurt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Haselnuss, Salzkaramell
Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Cassis

Pallina di gelato / sorbetto
Vaniglia, yogurt, cioccolato, caffè, pistacchio, nocciole, caramello salato
fragola, lampone, limone, mango, ribes nero

Schlagrahm 1.50

Patisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind über 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Welcome back, gute alte Zeit!

«Torta Zena» 14. –
Marsala Zabaione-Creme im Marzipanmantel
Crema al marsala con un mantello di marzapane

«Franca» 14. –
Mandelbiskuit mit Schokoladencreme (enthält Alkohol)
Biscotto alle mandorle con ripieno e copertura al cioccolato (contiene alcol)