



GIACOMO'S
RISTORANTE

SPEISEKARTE



GIACOMO'S
RISTORANTE

Wir bewegen! Für jede verkaufte Karaffe Wasser spenden wir CHF 2. – an UNICEF und bauen damit weltweit Wasserpumpen für die lokale Bevölkerung. Verfolgen Sie den Fortschritt unter:
<https://www.crestapalace.ch/hotel/news/>

Facciamo la differenza! Per ogni caraffa d'acqua venduta, doniamo CHF 2. – a UNICEF, con essi saranno costruite pompe d'acqua in tutto il mondo per le popolazioni locali. Seguite i progressi su
<https://www.crestapalace.ch/hotel/news/>



GIACOMO'S
RISTORANTE

SOMMER-MENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü in lockerem Ambiente

CHF 65

Burrata und Tiger-Crevette mit Olivengel
Cherrytomaten-Confit und Basilikumpesto

Grilliertes Tagliata vom Rindsentrecôte
Parmesanspäne, Rucola
und Balsamico Tradizionale di Modena

Mini-Dessert Degustation

Colonel Zitronensorbet, Tiramisu,
dunkles Schokoladenmousse

MENU ESTIVO

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

Burrata e gamberone, gel di olive nere,
confit di pomodoro di Pachino, pesto al basilico

Tagliata di manzo alla griglia
rucola, scaglie di parmigiano
e aceto balsamico tradizionale di Modena

Degustazione di mini dessert

Sorbetto al limone con vodka, tiramisù,
mousse al cioccolato fondente



KALTE VORSPEISEN

Antipasti- und Salatbuffet	CHF 18 / 25
Vitello mit schwarzer Knoblauchsauce, Haselnuss-Mayonnaise und Polenta Crumble	CHF 17 / 24
Tuna Tataki unter Pistazienkruste, Karottencreme, Passionsfrucht und Orangensauce	CHF 18 / 25
Burrata und Tiger-Crevette mit Olivengel Cherrytomaten-Confit und Basilikumpesto	CHF 19 / 26
Rindstatar mit Vecchia Romagna medium oder scharf	CHF 28 / 34

SUPPEN

Tomatensuppe	CHF 13
Bündner Gerstensuppe	CHF 13
Zuppa Pavese «Cresta Palace» Bouillon mit Eigelb und Tortellini gefüllt mit Brot und Parmesan	CHF 14

GLI ANTIPASTI

Buffet di antipasti e insalate
Vitello con salsa all'aglio nero, mayonnaise alle nocciole e crumble di polenta
Tataki di tonno in crosta di pistacchi purè di carote, frutto della passione e salsa d'arancia
Burrata e gamberone, gel di olive nere, confit di pomodoro di Pachino, pesto al basilico
Tartare di filetto di manzo profumato con Vecchia Romagna medio o piccante

LE ZUPPE

Crema di pomodoro
Zuppa d'orzo dei Grigioni
Zuppa Pavese «Cresta Palace»



TEIGWAREN

Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto	CHF 14 / 18
Original Spaghetti Carbonara	CHF 17 / 21
Ossobuco-Tortelli mit Safransauce	CHF 21 / 27
Dinkel-Tagliatelle mit Steinpilz «Trifolati»	CHF 23 / 29
Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen und leichter Bärlauchsauce	CHF 22 / 28

RISOTTI

Risotto "Castelmagno" mit Piemonter Käse, Rindscarpaccio, Sommertrüffel und Balsamico Tradizionale di Modena	CHF 23 / 29
Zitronenrisotto mit Pulpo-Ragout	CHF 22 / 28
Risotto Milanese mit geschmortem Markbein	CHF 21 / 27

LA PASTA

Spaghetti con salsa al pomodoro o pesto
Spaghetti alla carbonara originale
Tortelli di ossobuco con salsa allo zafferano
Tagliatelle di farro con porcini «trifolati»
Gnocchi di patate con gallinacci e salsa leggera d'aglio orsino

I RISOTTI

Risotto al "Castelmagno" con formaggio piemontese, carpaccio di manzo, tartufo e aceto balsamico tradizionale di Modena
Risotto al limone con ragù di polpo
Risotto alla milanese con osso con midollo brasato



FISCHGERICHTE

Meeresfrüchte Guazzetto
mit Knoblauchbrot CHF 49

Wolfsbarschfilet mediterran gebraten
mit Oliven, Kapern, Tomaten, Basilikum CHF 48

Baby-Seezunge vom Grill
mit Steinpilzen CHF 47

Doradenfilet «Ligurische Art»
mit Spinat, Kartoffeln, Basilikum und Zitrone CHF 43

Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

I PESCI

Guazzetto ai frutti di mare
con pane agliato

Branzino saltato alla mediterranea
con olive, capperi, pomodori, basilico

Sogliola intera alla griglia con porcini

Filetto d'orata «alla ligure»
con spinaci, patate, basilico e limone

Contorni a scelta

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

Tutti piatti vengono serviti con verdure di stagione



FLEISCHGERICHTE

Kalbskotelett Milanese CHF 53

Im Ofen gebratener Lammrücken in Tomatenkruste
Bergthymian-Jus und farbiges Gemüse CHF 45

In Barolo geschmorte Kalbsbacken
mit Kapern-Sardellen-Crumble
und blauem Kartoffelpüree CHF 44

Grilliertes Tagliata vom Rindsentrecôte
Parmesanspäne, Rucola
und Balsamico Tradizionale di Modena CHF 48

Rindsfilet von Lavastein-Grill
mit Amarone-Schalotten-Jus CHF 57

Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

LE CARNI

Costoletta di vitello alla milanese

Sella d'agnello arrosto nella crosta di pomodoro
salsa di timo e verdure miste

Guancette di vitello brasato in barolo
con crumble di capperi e acciughe
purè di patate blu

Tagliata di manzo alla griglia
rucola, scaglie di parmigiano
e aceto balsamico tradizionale di Modena

Filetto di manzo alla griglia
con salsa al amarone e scalogni

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 FLEISCH- SORTEN AUS FOLGENDEN LÄNDERN

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz / Irland / Australien *

Geflügel: Schweiz / Frankreich / Ungarn

Lammfleisch: Schweiz / Irland / Australien *

Schweinefleisch: Schweiz

Wurstwaren: Schweiz / Italien

Jakobsmuschel: Japan / Nordwestpazifik

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

Hummer: USA / Nordwestatlantik

Venusmuschel: Italien / Zucht

Miesmuschel: Italien / Zucht

Thunfisch: Vietnam / Westlicher & Östlicher Pazifik

Dorade: Griechenland Zucht

Seezunge: Niederlande / Nordostatlantik

Wolfsbarsch: Frankreich / Nordostatlantik

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika 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, LA NOSTRA CARNE ARRIVA DA

Vitello: Svizzera

Manzo: Svizzera / Irlanda / Australia *

Pollame: Svizzera / Francia / Ungheria

Agnello: Svizzera / Irlanda / Australia *

Maiale: Svizzera

Insaccati vari: Svizzera / Italia

Capasanta: Giappone / Pacifico nord-ovest

Gambero: Vietnam / piscicoltura / ASC Aquaculture
Stewardship Council)

Astice: USA / Atlantico nord-ovest

Vongola: Italia / piscicoltura

Cozze: Italia / piscicoltura

Tonno: Vietnam / Pacifico ovest & est

Orata: Grecia piscicoltura

Sogliola: Paesi Basse / Atlantico nord-est

Branzino: Francia / Atlantico nord-est

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

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

Klassisches Tiramisu Tiramisu classico	14. –
«Sommer Fruchtgarten» Himbeermousse auf Haselnussbiskuit, Vanille-Mousseline, Sommerfrüchte und Fruchtcoulis Mosaico di frutta Mousse ai lamponi su biscotto alle nocciole, mousseline alla vaniglia, Frutta di stagione e coulis di frutta	14. –
Crêpes Suzette ab 2 Personen am Tisch flambiert, mit Vanilleglacé Crêpes Suzette a partire da 2 persone preparato al tavolo, con gelato alla vaniglia	18. – pro Person
Dunkles Schokoladenmousse mit konfierten Erdbeeren und Mandelbiskuit Mousse al cioccolato fondente con fragole confit e spugna alle mandorle	14. –
Colonel Zitronensorbet mit Vodka Sorbetto al limone con vodka	14. –
Mini-Dessert Degustation Colonel Zitronensorbet, Tiramisu, dunkles Schokoladenmousse Degustazione di mini dessert Sorbetto al limone con vodka, tiramisu, mousse al cioccolato fondente	5. – pro Portion
Kugel Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl Vanille, Joghurt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Haselnuss, Salzkaramell, Amarena Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Cassis, Kokosnuss Pallina di gelato / sorbetto Vaniglia, yogurt, cioccolato, caffè, pistacchio, nocciola, caramello salato, amarena fragola, lampone, limone, mango, ribes nero, cocco	4. –
Schlagrahm	1.50