



GIACOMO'S
RISTORANTE

MENU



GIACOMO'S
RISTORANTE

We are making a difference! For every sold carafe of water, we donate CHF 2. – to UNICEF and help construct water pumps worldwide for local communities. Follow the progress at:
<https://www.crestapalace.ch/hotel/news/>

Nous faisons une différence! Pour chaque carafe d'eau vendue, on fait un don de CHF 2. – à UNICEF et construisons des pompes à eau pour les habitants locaux. Suivez le progrès sur: <https://www.crestapalace.ch/hotel/news/>



GIACOMO'S
RISTORANTE

SUMMER MENU

Enjoy our delicious seasonal 3-course menu!

CHF 65

Creamy Italian burrata cheese with tiger prawn
black olive gel, cherry tomato confit
and basil pesto

Grilled slices of beef sirloin
parmesan shavings, rocket salad
Aceto Balsamico Tradizionale

Mini-dessert tasting

Colonel lemon sorbet, Tiramisu,
dark chocolate mousse

MENU D'ÉTÉ

Savourez notre menu saisonnier de 3 plats!

Burrata et crevette géante tigrée
aux tomates cerises confites, pesto
et gel d'olives noires

Tagliata d'entrecôte de bœuf grillé,
copeaux de parmesan, roquette et
balsamico traditionnel de Modena

Dégustation de mini desserts

Sorbet au citron et vodka, Tiramisu,
mousse au chocolat noir



COLD APPETIZERS

Extensive buffet of salads and cold Italian appetizers CHF 18 / 25

Veal slices served cold with black garlic sauce, hazelnut-mayonnaise and polenta crumble CHF 17 / 24

Tuna Tataki - seared tuna in pistachio crust with carrot cream, passionfruit and orange sauce CHF 18 / 25

Creamy Italian burrata cheese with tiger prawn black olive gel, cherry tomato confit and basil pesto CHF 19 / 26

Beef tatar with Vecchia Romagna brandy medium or spicy CHF 28 / 34

SOUPS

Tomato soup CHF 13

Creamy local barley soup CHF 13

Zuppa Pavese «Cresta Palace» CHF 14
Bouillon with egg yolk and tortellini filled with bread and parmesan

ENTRÉES FROIDES

Buffet d'antipasti et de salades

Tranches fines de veau froid avec sauce à l'ail noir, mayonnaise aux noisettes miettes de polenta

Tataki de thon en robe de pistache avec crème de carottes, fruit de la passion et sauce d'oranges

Burrata et crevette géante tigrée aux tomates cerises confites, pesto et gel d'olives noires

Tartare de bœuf au Vecchia Romagna medium ou piquant

SOUPES

Velouté de tomates

Soupe à l'orge des Grisons

Zuppa Pavese «Cresta Palace» CHF 14
Consommé au jaune d'œuf et tortellini farcis de pain et parmesan



PASTA

Spaghetti with tomato sauce or pesto	CHF 14 / 18
Original spaghetti Carbonara	CHF 17 / 21
Ossobuco tortelli with saffron sauce	CHF 21 / 27
Spelt tagliatelle with porcini mushroom «trifolati»	CHF 23 / 29
Potato gnocchi with chanterelle mushrooms and light ramsons sauce	CHF 22 / 28

RISOTTO

Risotto “Castelmagno” with Piedmontese cheese, beef carpaccio summer truffle and Aceto Balsamico Tradizionale	CHF 23 / 29
Lemon risotto with octopus ragout	CHF 22 / 28
Saffron risotto with braised bone marrow	CHF 21 / 27

PÂTES

Spaghetti à la sauce tomate ou au pesto
Spaghetti carbonara original
Tortelli à l'ossobuco avec sauce au safran
Tagliatelles d'épeautre aux cèpes «trifolati»
Gnocchi de pommes de terre aux chanterelles et sauce légère d'ail d'ours

RISOTTO

Risotto “Castelmagno” au fromage piémontais, carpaccio de bœuf truffe d'été et Aceto Balsamico Tradizionale
Risotto au citron et ragout de poulpe
Risotto milanais à l'os à moelle braisé



FISH

Seafood guazzetto (stew) with garlic bread CHF 49

Roasted sea bass fillet Mediterranean style
with olives, capers, tomato, basil CHF 48

Grilled baby sole with porcini mushrooms CHF 47

Sea bream fillet Ligurian style
with spinach, potatoes, basil and lemon CHF 47

Side dishes of choice

Creole rice, noodles, risotto, French fries
or roasted young potatoes

All main courses are served with seasonal
vegetables

POISSONS

Fruits de mer guazzetto (ragoût) avec pain aillé

Bar rôti à la méditerranée
aux olives, câpres, tomates, basilic

Jeune sole rôtie aux cèpes

Filet de dorade à la Ligurienne
aux épinards, pommes de terre, basilic et citron

Garnitures au choix

riz créole, tagliatelles, risotto, pommes frites
ou pommes de terre nouvelles sautées

Tous les plats principaux sont servis avec des
légumes de saison



MEAT

Milan style breaded oven-roasted veal chop CHF 53

Roasted lamb rack in tomato crust CHF 45
Mountain thyme jus and colorful vegetables

Pot-braised Barolo veal cheeks CHF 44
Capers-anchovies crumble and blue potato puree

Grilled slices of beef sirloin CHF 48
parmesan shavings, rocket salad
Aceto Balsamico Tradizionale

Beef tenderloin from the lava stone grill CHF 57
with Amarone-shallot jus

Side dishes of choice:

Creole rice, noodles, risotto, French fries
or roasted young potatoes

All main courses are served with seasonal
vegetables

VIANDES

Côtelette de veau à la milanaise

Carré d'agneau rôti au four en croûte de tomates
légumes variées jus de thym

Joues de veau braisées au barolo
Miettes de câpres-anchois
et purée de pommes de terre bleues

Tagliata d'entrecôte de bœuf grillé,
copeaux de parmesan, roquette et
balsamico traditionnel de Modena

Filet de bœuf du grill
avec jus à l'Amarone et échalottes

Garnitures au choix:

Riz créole, tagliatelles, risotto, pommes frites
ou pommes de terre nouvelles sautées

Tous les plats principaux sont servis avec des
légumes de saison



GIACOMO'S
RISTORANTE

IF NOT EXPLICITELY DECLARED, THE ORIGIN OF OUR MEAT AND FISH IS AS FOLLOWS

Veal: Switzerland

Beef: Switzerland / Ireland / Australia *

Poultry: Switzerland / France / Hungary

Lamb: Switzerland / Ireland / Australia *

Pork: Switzerland

Sausages: Switzerland / Italy

Scallops: Japan / north-east Pacific

Tiger prawn: Vietnam / pisciculture / ASC (Aquaculture
Stewardship Council)

Clams: Italy / pisciculture

Mussels: Italy / pisciculture

Tuna: Vietnam / western & eastern Pacific

Sea bream: Greece pisciculture

Sole: Netherlands / north-east Atlantic

Sea bass: France / north-east Atlantic

* May have been produced with non-hormonal enhancers such as antibiotics

Do you wish vegetarian or gluten free / lactose free alternatives?

Do you need further information regarding allergens?

Our service personnel is pleased to propose suitable options and provide disclosure on the origins and ingredients of our dishes.

SI NON SPÉCIFIÉ AUTREMENT, NOS VIANDES ET POISSONS PROVIENNENT DES PAYS SUIVANTS

Veau: Suisse

Bœuf: Suisse / Irlande / Australie *

Volaille: Suisse / France / Hongrie

Agneau: Suisse / Irlande / Australie *

Porc: Suisse

Saucisses: Suisse / Italie

Coquilles Saint-Jacques: Japon / Pacifique nord-est

Crevette géante tigrée: Vietnam / pisciculture / ASC
(Aquaculture Stewardship Council)

Praires: Italie / pisciculture

Moules: Italie / pisciculture

Thon: Vietnam / Pacifique ouest & est

Dorade: Grèce pisciculture

Sole: Pays-Bas / Atlantique nord-est

Bar: France / Atlantique nord-est

* Peut avoir été produit avec des activateurs non hormonaux tels que des antibiotiques

Est-ce que vous désirez des options végétariennes resp. sans

gluten ou lactose? Avez-vous besoin de plus d'information sur

possibles allergènes? Notre personnel se réjouit de vous offrir

des options adéquates et de vous renseigner sur la provenance et les ingrédients de nos plats.



DESSERTS

Classic Tiramisu Tiramisu classique	14. –
"Summer fruit garden" Raspberry mousse on hazelnut biscuit, vanilla mousseline, summer fruits and fruit coulis Tartelette de fruits estivaux Mousse aux framboises sur biscuit aux noisettes, mousseline à la vanille fruits estivaux et coulis de fruits	14. –
Crêpes Suzette min 2 persons prepared at your table, with vanilla ice cream Crêpes Suzette 2 personnes min. préparé à votre table, avec glace à la vanille	18. – p. person
Dark chocolate mousse with strawberries and almond biscuit Mousse au chocolat noir aux fraises confits et biscuit aux amandes	14. –
Colonel Lemon sorbet with iced vodka Sorbet au citron à la vodka	14. –
Mini-dessert tasting Colonel lemon sorbet, Tiramisu, dark chocolate mousse Dégustation de mini desserts Sorbet au citron et vodka, Tiramisu, mousse au chocolat noir	5. – p. portion
Scoop of ice cream / sorbet of choice vanilla, yogurt, chocolate, coffee, pistachio, hazelnut, salted caramel, amarena strawberry, raspberry, lemon, mango, cassis, coconut Boule de glace / sorbet au choix vanille, yoghurt, chocolat, café, pistache, noisette, caramel salé, amarena fraise, framboise, citron, mangue, cassis, noix de coco	4. –
Whipped cream / chantilly	1.50