



KALTE VORSPEISEN

Antipasti- und Salatbuffet	CHF 18 / 25
Vitello Tonnato	CHF 24
Tuna Tataki im Sesammantel mit Avocado-Wasabi-Crème Orangensauce und Nuss-Crunch	CHF 25
Burrata und Tiger-Crevette und Olivengel Cherrytomaten-Confit und Basilikumpesto	CHF 26
Rindstatar mit Armagnac medium oder scharf	CHF 28 / 34

SUPPEN

Tomatensuppe	CHF 13
Bündner Gerstensuppe	CHF 13
Consommé Double Gemüse-Julienne und Tortellini mit Fleischfüllung	CHF 14

GLI ANTIPASTI

Buffet di antipasti e insalate
Vitello tonnato
Tataki di tonno in mantello di sesamo panna fresca di rafano giapponese e avocado salsa d'arancia e croccante di noce
Burrata e gamberone alla griglia gel di olive nere, confit di pomodoro di Pachino pesto al basilico
Tartare di filetto di manzo profumato al armagnac medio o piccante

LE ZUPPE

Crema di pomodoro
Zuppa d'orzo dei Grigioni
Doppio ristretto di manzo con verdure e tortellini di carne



TEIGWAREN

Spaghetti mit Tomatensauce oder Pesto	CHF 18
Spaghetti Carbonara	CHF 21
Offenes Ravioli mit Jakobsmuschel Gemüse und Zitronensauce	CHF 27
Sepia-Tagliatelle mit Hummer Artischocken und Tomaten-Confit	CHF 29
Ricotta-Trüffel Agnolotti mit leichtem Parmesanschaum	CHF 28

RISOTTI

Risotto "Castelmagno" mit Piemonter Käse, Rindscarpaccio, Wintertrüffel und Balsamico Tradizionale di Modena	CHF 29
Zitronenrisotto mit Thunfisch Sashimi und Bottarga	CHF 28
Risotto Milanese mit geschmortem Kalbsbäggli und Gremolata	CHF 27

LA PASTA

Spaghetti con salsa al pomodoro o pesto
Spaghetti alla carbonara
Raviolo aperto con capasanta verdure e salsa al limone
Tagliatelle al nero di seppia con astice carciofi e confit di pomodoro
Agnolotti al ripieno di ricotta e tartufo salsa leggera al parmigiano

I RISOTTI

Risotto al "Castelmagno" con formaggio piemontese, carpaccio di manzo, tartufo e aceto balsamico tradizionale di Modena
Risotto al limone con sashimi di tonno e bottarga
Risotto alla milanese con guancietta di vitello brasata in gremolata



FISCHGERICHTE

Steinbutt in Kräuter-Brot-Panade geröstet
mit Morchel-Bärlauchsauce CHF 53

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

Baby-Seezunge vom Grill
mit Zitronen-Estragon-Butter CHF 46

Ligurische Buridda mit Knoblauch-Croûton
Seezunge, Crevette, Wolfsbarsch
Jakobs-, Venus- und Miesmuscheln CHF 47

Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Tagliatelle, Risotto, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

I PESCI

Rombo in crosta d'erbe e mollica
salsa d'aglio orsino e spugnole

Branzino saltato alla mediterranea
con olive, capperi, pomodori, basilico
e purè di carciofi

Sogliola intera arrosto alla griglia
salsa al limone e dragoncello

Buridda alla ligure con crostini di pane all'aglio
sogliola, gamberone, branzino, capasanta
cozze e vongole

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 49

Im Ofen gebratener Lammrücken und Schulterstück
farbiges Gemüse und Püree von karamellisierten
Zwiebeln CHF 45

Geschmorte Kalbsbrust mit Steinpilz-Parfüm
gebratene Crevette und Topinamburpüree CHF 43

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

Rindsfilet Rossini
mit karamellisierter Entenleber
Wintertrüffel-Marsalasauce CHF 59

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 e la sua spalla brasata
verdure e fonduta di cipolle caramellate

Tenerone di vitello brasato a bassa temperatura
al profumo di porcini
gamberone arrosto e purè di topinambur

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

Filetto di manzo "Rossini"
fegato grasso d'anatra caramelizzato
e salsa al marsala-tartufata

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 aus der Schweiz

Rindfleisch aus der Schweiz / Irland / Australien

Geflügel aus der Schweiz / Frankreich / Ungarn

Lammfleisch aus der Schweiz / Irland / Australien

Schweinefleisch aus der Schweiz

Wurstwaren aus der Schweiz / Italien

Meeresfrüchte und Krustentiere aus Südafrika /
Kanada / Vietnam / Thailand

Fische aus der Schweiz / Estland / Griechenland /
Kanada / Atlantik / Pazifik

Weitere Auskunft über die Herkunft unseres Fleisch-
und Fischangebots erteilt Ihnen gerne unser
Küchenchef.

SI NON È SPECIFICATA NELLA
DESCIZIONE DEL PIATTO, LA NOSTRA
CARNE ARRIVA DA

Vitello dalla Svizzera

Manzo dalla Svizzera / Irlanda / Australia

Pollame dalla Svizzera / Francia / Ungheria

Agnello dalla Svizzera / Irlanda / Australia

Maiale della Svizzera

Insaccati vari della Svizzera / Italia

Frutti di mare e crostacei dal Sudafrica / Canada /
Vietnam / Thailandia

Pesci dalla Svizzera / Estonia / Grecia / Canada /
Atlantico / Pacifico

Per ulteriori informazioni sull'origine della nostra
carne e pesce vi ragguaglierà il nostro chef di cucina.



DESSERTS / I DOLCI

Baileys-Tiramisu Tiramisu al Baileys	14. –
Sizilianische Cannolo Scomposto mit Zitrus-Ricotta-Crème Cannolo Sizilianische Scomposto con crema di ricotta	14. –
Colonel Zitronensorbet mit Absolut Vodka Sorbetto al limone con vodka Absolut	14. –
Schwarze Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Waldbeere Mousse al cioccolato fondente con frutti di bosco e doppia panna	14. –
Mini-Dessert Degustation Colonel Zitronensorbet, Cannolo, schwarze Schokoladenmousse mit Doppelrahm Degustazione di mini dessert Sorbetto al limone con vodka, cannolo, mousse al cioccolato fondente con doppia panna	5. – pro Portion
Kugel Glacé / Sorbet nach Ihrer Wahl Vanille, Joghurt, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Haselnuss, Salzkaramell Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Mango, Pfirsich, Kokosnuss Pallina di gelato / sorbetto Vaniglia, yogurt, cioccolato, caffè, pistacchio, nocciola, caramello salato fragola, lampone, limone, mango, pesca, cocco	4. –
Schlagrahm	1.50