

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste

« „Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit. » (Quelle Wikipedia)

Bestechen Sie sich selbst

Geniessen Sie in unseren Restaurants und verwöhnen Sie sich mit ausgesuchten regionalen Klassikern und internationalen Spezialitäten. Unser Fleisch beziehen wir fast ausnahmslos aus der Schweiz, zum Grossteil in Bioqualität aus dem Engadin. Unser Team freut sich auf Sie!

Buon appetito

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team

Ihr Gastgeber Team

Chef de Service: Harry Lemnos

Küchenchef: Tobias Sander

und

Didem, Hanna und

Mark Linder

La Vita

Salate

... *salads / insalate*

Der Klassiker

... *the classic / il classico*

Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Croutons und gerösteten Kernen 15

... *various leaf and raw vegetable salads with croutons and roasted seeds*

... *insalate varie in foglia e verdure crude con crostini e semi arrostiti*

Der Schweizer

... *the Swiss / la Svizzera*

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck 16

... *lamb's lettuce with egg, croutons and bacon*

... *lattuga di agnello con novo, crostini e pancetta*

Der Besondere

... *the special / lo speciale*

Salat von Kohlrabi und Feigen mit Macadamianüssen und Rosinen 19

... *Kohlrabi and fig salad with macadamia nuts and raisins*

... *Insalata di kohlrabi e fichi con noci di macadamia e uvetta*

Die Salatbowl ab 2 Personen

... *the salad bowl from 2 persons / l'insalatiera da 2 persone*

Fein gemischte Blattsalate mariniert mit Croutons und roten Zwiebeln

in der Bowl serviert zum Selbstnehmen

pro Person 12

... *delicious mixed leaf salads marinated with croutons and red onions given in a bowl to serve your self*

... *deliziose insalate a foglia mista marinate con crostini e cipolle rosse, offerte in una ciotola da servire da soli*

Dressing nach Wahl italienisch / französisch / Feige-Senf

... *your choice of dressing italian, french or fig-mustard*

... *condimento a scelta italiano, francese o fico-senape*

Vorspeisen

...starter / antipasti

Mousse von Wurzelgemüse mit mariniertes roter Grillzwiebel 18

... *Root vegetable mousse with marinated grilled red onion*

... *Mousse di verdure a radice con cipolla rossa grigliata marinata*

Carpaccio von der Schweizer Rindshuft
 an Champignons und gehobeltem Parmesan 21

... *Carpaccio of swiss beef topside with mushrooms and shaved parmesan*

... *Carpaccio di fesa di manzo svizzero con funghi e Parmigiano a scaglie*

Marinierte Shrimps mit Curry–Koriandermayonnaise und Kresse
 mit feinem Selleriesalat an Trockenaprikosen und Mango 22

... *Marinated shrimps with curry-coriander mayonnaise and cress served
 with delicate celery salad with dried apricots and mango*

... *Gamberetti marinati con maionese al curry e coriandolo*

... *e crescione accompagnati da una delicata insalata di sedano con albicocche secche e mango*

Suppen

... soups / zuppa

Rahmsuppe von der Blattpetersilie 14

... *Cream soup of flat-leaf parsley*

... *Zuppa cremosa di prezzemolo a foglia piatta*

Bündner Gerstensuppe 14

... *Grisons barley soup*

... *Zuppa di orzo dei Grigioni*

Zweierlei Suppe vom Steinpilz 15

... *Two ways of porcini mushroom soup*

... *Due variazioni di zuppa ai funghi porcini*

Hauptgänge

...main course / secondi piatti

- Schweizer Ribeyesteak auf gebratenem Paprika an Rhabarber-Pfefferdip
mit kleinem Rösti und glasiertem ZucchiniGemüse 58
- ... *Swiss ribeye steak on roasted peppers with rhubarb-pepper dip
with small rösti and glazed courgette vegetables*
- ... *Bistecca di ribeye svizzera su peperoni arrostiti con salsa al rabarbaro e pepe
con piccoli rösti e verdure di zucchine glassate*

Hotel Europa Spezialitäten

... specialities of Hotel Europa / specialità di Hotel Europa

- Angeräucherte zart, rosa gebratene Perlhuhnbrust
an Pfefferrahm mit Pizokel und glasiertem Gemüse 45
- ... *Lightly smoked, tenderly pink roasted guinea fowl breast with pepper cream sauce, pizokel, and glazed vegetables*
- ... *Petto di faraona leggermente affumicato e arrostito rosa tenero con crema al pepe, pizokel e verdure glassate*

- Gebratene Kalbsleber mit zweifarbigem Kartoffelstock
Röstzwiebeln und Bohnenröllchen 42
- ... *Pan-fried calf's liver with two-tone mashed potatoes, crispy onions, and bean rolls*
- ... *Fegato di vitello alla griglia con purè di patate bicolore, cipolle croccanti e involtini di fagioli*

- Zarte Siedfleischwürfel in feiner Meerrettichsauce
mit Petersilienkartoffeln und Essiggemüse 36
- ... *Tender boiled beef cubes in a delicate horseradish sauce with parsley potatoes and pickled vegetables*
- ... *Teneri dadini di bollito in una delicata salsa al rafano con patate al prezzemolo e verdure sottaceto*

Jedermanns Liebling

... Everyone's darling / Il tesoro di tutti

- Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und glasiertem Gemüse 46
- ... *Wiener schnitzel of veal with french fries and glazed vegetables*
- ... *Wiener schnitzel di vitello con patatine fritte e verdure glassate*

*Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.

*Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.

*I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.

Fisch

... *fish / pesce*

Pochiertes Lachsfilet auf Venere-reis an Limonensauce
 mit bunt sautiertem Babyspinat 44

... *Poached salmon fillet on venere rice with lemon sauce and colorful sautéed baby spinach*

... *Filetto di salmone poché su riso Venero con salsa al limone e spinaci baby saltati variopinti*

Vegetarisch

... *vegetarian / vegetariana*

Gefüllte Dinkelpfannkuchen mit feinem Gemüseblankett 28

... *Stuffed spelt pancakes with fine vegetable blanket*

... *Crespelle di farro ripiene con delicato strato di verdure*

Tomatenrisotto mit grilliertem Gemüse 28

... *Tomato risotto with grilled vegetables*

... *Risotto al pomodoro con verdure grigliate*

Sellerieschnitzel im Pankomantel
 auf Rüebli-püree an grüner Pfefferrahmsauce 32

... *Celery schnitzel in a panko crust on carrot puree with green pepper cream sauce*

... *Cotoletta di sedano in crosta di panko su purè di carote con salsa alla panna e pepe verde*

**Hauptgänge als kleine Portion werden mit einem Preisnachlass von 5,- CHF berechnet.*

**Main courses as small portions are charged with a discount of CHF 5,-.*

**I secondi piatti principali in piccole porzioni sono a pagamento con uno sconto di CHF 5,-.*

**Ab 2 Personen
und
auf Vorbestellung bis spätestens 12.00 Uhr**

*...from 2 persons and on advance booking until 12 p.m.
...da 2 persone e su prenotazione fino alle 12 :00 al più tardi*

Fondue Chinoise Menu

Blattsalat-Bowl mit Croûtons

*...lettuce bowl with croutons
...lattuga con crostini*

Fondue Chinoise

Rind, Kalb, Alpsteinpoulet

Saucen: Knoblauch, Koriander – Mango, Pommerysenf, BBQ
*...beef, veal, alpine chicken / Sauces: garlic, coriander – mango / pommery mustard / BBQ
...manzo, vitello, pollo alpstein / Salse: aglio, coriandolo – mango / mostarda pommery / BBQ*
59.00 CHF

Beilagen: Reis, Pommes, (Spätzle auf Vorbestellung möglich)

*...side dishes: rice, French fries (Spaetzle available on advance booking)
...contorni: riso, patatine fritte (Spaetzle su prenotazione possibile)*

Schokoladenmousse

*...chocolate mousse
...mousse al cioccolato*

Menü komplett 74

*...menu complete 74
...menu completo 74*

