

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste
Bestechen Sie sich selbst

« Genuss ist das bewusste Erleben eines Moments – die feine Freude an Aromen, Düften und Texturen, das Innehalten und Sich-Zeit-Nehmen für das, was wir lieben. Wer sich Zeit für Genuss gönnt, öffnet das Tor zur Lebensfreude: die Fähigkeit, Glück in kleinen und großen Momenten zu entdecken und das Leben in seiner Fülle zu spüren. Wir laden Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen, achtsam zu genießen und Lebensfreude in jedem Bissen zu erfahren. »

... Enjoyment is the conscious experience of a moment – the subtle pleasure of flavors, aromas, and textures, the pause, and the taking of time for what we love. Those who allow themselves time to enjoy open the door to joy in life: the ability to discover happiness in small and great moments and to feel life in all its richness. We invite you to leave the everyday behind, savor mindfully, and experience joy in every bite.

...Il piacere è l'esperienza consapevole di un momento – la sottile gioia dei sapori, dei profumi e delle consistenze, la pausa e il prendersi tempo per ciò che amiamo. Chi si concede tempo per il piacere apre la porta alla gioia di vivere: la capacità di scoprire la felicità nei momenti grandi e piccoli e di percepire la vita nella sua pienezza. Vi invitiamo a lasciare la quotidianità, gustare con attenzione e provare la gioia in ogni boccone.

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

14

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

... insalate varie di 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 uovo, crostini e pancetta

Der Besondere

... the special / lo speciale

Salat von geschmorter Rande mit Baumnuss und Rucola

16

... Salad of braised beetroot with walnuts and arugula

... Insalata di barbabietola brasata con noci e rucola

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 / Kartoffel-Sherrydressing

... your choice of dressing italian, french or Potato – Sherry dressing

... condimento a scelta italiano, francese o Patate – condimento allo Sherry

Vorspeisen

...starter / antipasti

Feine Thunfischmousse mit Apfelaromen und roten Balsamicozwiebeln 16

... *Delicate tuna mousse with apple accents and red balsamic onions*

... *Delicata mousse di tonno con note di mela e cipolle rosse al balsamico*

Arrangement aus Avocado, Mango und cremigem Mozzarella 18

... *Arrangement of avocado, mango, and creamy mozzarella*

... *Composizione di avocado, mango e mozzarella cremosa*

Zweifarbiges Randencarpaccio, begleitet von süßer Kaki, saftiger Garnele und hauchzartem Rauchlachs 21

... *Two-tone beet carpaccio, complemented by sweet persimmon, succulent prawn, and subtly smoked salmon*

... *Carpaccio bicolore di barbabietola, arricchito da dolce cachi, gambero succoso e salmone affumicato delicato*

Suppen

... soups / zuppe

Duett von Tomatensuppe mit kaltgepresstem Olivenöl 14

... *Duet of tomato soup with cold-pressed olive oil*

... *Duo di zuppa di pomodoro con olio extravergine di oliva*

Bündner Gerstensuppe 14

... *Grisons barley soup*

... *Zuppa di orzo dei Grigioni*

Cremige Kürbisrahmsuppe, verfeinert mit gerösteten Macadamianüssen 14

... *Velvety pumpkin cream soup, enhanced with roasted macadamia nut*

... *Zuppa cremosa di zucca, arricchita da noci di macadamia tostate*

Hauptgänge

...main course / secondi piatti

Taurus Gold Ribeye Steak auf gebratenem Paprikagemüse,
begleitet von kleinem Rösti und feiner Barbecuesauce 59
... *Taurus Gold Ribeye Steak, served on sautéed bell peppers, accompanied by a small rösti and a refined barbecue sauce.*
... *Bistecca di Taurus Gold Ribeye su peperoni saltati, accompagnata da piccolo rösti e salsa barbecue delicata*

Hotel Europa Spezialitäten

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

Poulet-Oberschenkel à la Cacciatore mit Safran,
begleitet von Schupfnudeln und gegrillter Aubergine 38
... *Chicken thigh à la Cacciatore with saffron, accompanied by Schupfnudeln and grilled eggplant*
... *Coscia di pollo alla Cacciatore allo zafferano, accompagnata da Schupfnudeln e melanzane grigliate*

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*

Geschmortes Bäckchen vom Morucha-Rind,
serviert mit Petersiliengnocchi und glasiertem Gemüse 42
... *Braised Morucha beef cheek, served with parsley gnocchi and glazed vegetables*
... *Guancia di manzo Morucha brasata, servita con gnocchi al prezzemolo e verdure glassate*

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 CHF 5,- 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*

Barramundifilet auf Tagliatelle, serviert in pikantem Gemüsecurryrahm 44

... *Barramundi fillet on tagliatelle, served in a spicy vegetable curry cream*

... *Filetto di barramundi su tagliatelle, servito in crema piccante di verdure al curry*

Vegetarisch

... *vegetarian / vegetariana*

Hausgemachte Dinkelpizokel, serviert mit buntem Ofengemüse 28

... *Homemade spelt pizokel, served with colorful roasted vegetables*

... *Pizokel di farro fatti in casa, serviti con verdure miste al for*

Baumnuss-Zitronenrisotto, serviert mit grünem Gemüse 29

... *Walnut and lemon risotto, served with green vegetables*

... *Risotto alle noci e limone, servito con verdure verdi*

Laugen-Serviettenknödel, serviert mit feinem Pilzrahm 32

... *Pretzel-style dumplings, served with delicate mushroom cream sauce*

... *Canederli di tipo pretzel, serviti con delicata salsa cremosa ai funghi*

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

Weißes Mousse au Chocolat

*... White chocolate mousse, served with red wine plums
... Mousse di cioccolato bianco, servita con prugne al vino rosso*

Menü komplett 74

...menu complete 74

...menu completo 74

Desserts

...desserts / dolci

Weißes Mousse au Chocolat, serviert mit Rotweinzwetschgen 14

... *White chocolate mousse, served with red wine plums*

... *Mousse di cioccolato bianco, servita con prugne al vino rosso*

Gebrannte Schweizer Creme 14

... *Caramelized Swiss cream*

... *Crema svizzera caramellata*

Eis & Sorbet nach Ihrer Wahl pro Kugel 3.8

...*ice cream and sorbet of your choice per scoop*

...*gelato e sorbetto a scelta per pallina*

Eis - Vanille / Schokolade / Erdbeer / Stracciatella / Nuss / Tiramisu / Kaffee-Espresso

...*ice cream vanilla / chocolate / strawberry / stracciatella / nut / tiramisu / espresso*

...*gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / stracciatella / noce / tiramisu / caffè espresso*

Sorbet - Mango / Zitrone

...*sorbet - mango / lemon*

...*sorbetto - mango / limone*

Rahmzuschlag 2.5

...*cream surcharge*

...*supplemento panna montata*