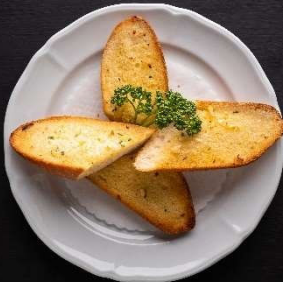


Cucina svizzera / Menù alla carta / *Dining Options*

ANTIPASTI / *STARTERS*

	Varie insalate in foglia con condimento della casa o all'aceto balsamico <i>Crispy leafy salad with house dressing or balsamic dressing</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Condimento della casa: lattosio, senape, uova - <i>House dressing: Lactose, mustard, egg</i> - Condimento all'aceto balsamico: glutine, solfiti - <i>Balsamic dressing: Gluten, sulphites</i>	CHF 9.50
	Insalata mista con condimento della casa o all'aceto balsamico <i>Mixed leafy salad with house or balsamic dressing</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Condimento della casa: lattosio, senape, uova - <i>House dressing: Lactose, mustard, egg</i> - Condimento all'aceto balsamico: glutine, solfiti - <i>Balsamic dressing: Gluten, sulphites</i>	CHF 12.50
	Capuns alla panna gratinati al formaggio <i>Capun gratin (stuffed pasta rolls) in a creamy cheese sauce</i> A scelta con aggiunta di pancetta / <i>Can also be served with bacon</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 17.50
	Piatto di montagna dei Grigioni a base di carne secca grigionese, prosciutto crudo, pancetta cruda e salame a fette sottili <i>A selection of finely sliced traditional Swiss cured meats</i> Porzione piccola o grande <i>Small or large portion</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Nessuno / <i>none</i>	½ porzione CHF 17.50 1 porzione CHF 26.50

	Lumache gratinate al burro alle erbe aromatiche <i>Snails served in herb butter</i> Porzione piccola o grande / <i>small or large portion</i> 6 pezzi 12 pezzi <i>6 pieces 12 pieces</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Senape / <i>Mustard</i>	6 pz. CHF 12.50 12 pz. CHF 21.50
	Pane all'aglio casereccio <i>Homemade garlic bread</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 9.50
	Zuppa di patate e formaggio <i>Potato and cheese soup</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 12.50
	Zuppa di cipolle in crosta di pasta sfoglia (+ 10 minuti di tempo di preparazione) <i>Onion soup topped with a layer of puff pastry (+ 10 minutes preparation time)</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 14.50

PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN

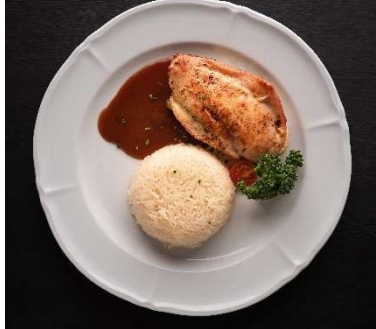
	Pizzoccheri (pasta di grano saraceno) della tradizione <i>Traditional Pizzoccheri buckwheat pasta with vegetables and cheese</i> Allergeni / Allergens - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 23.50
	Piatto di verdure miste con burro alle erbe aromatiche e aggiunta di tofu su richiesta <i>Medley of vegetables with herb butter, served with tofu if desired</i> Allergeni / Allergens - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 22.50
	Curry di tofu con verdura fresca servito all'interno di una corona di riso <i>Tofu curry with fresh vegetables served with rice</i> Allergeni / Allergens - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 23.50
	Maccheroni dell'alpigiano classici con salsa alla panna saporita, patate e formaggio, guarniti con cipolle croccanti e mousse di mela di accompagnamento a parte <i>Traditional Swiss macaroni in a cream sauce with potatoes and cheese, garnished with fried onions and served with an apple puree</i> A scelta con aggiunta di pancetta / <i>Can also be served with bacon</i> Allergeni / Allergens - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 24.50

	Padellata di spätzli caserecci con verdure fresche, un tocco di panna e formaggio <i>Homemade spaetzli (egg noodle) gratin with fresh vegetables, served with a dash of cream cheese and cheese</i> A scelta con aggiunta di pancetta / <i>Can also be served with bacon</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i>	CHF 24.50
	Rösti della casa gratinati alla raclette <i>Homemade hash brown with raclette cheese</i> Su richiesta con aggiunta di ananas / pomodori / uova all'occhio di bue <i>Can also be served with pineapple, tomato or/ a fried egg</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit & vegetables</i> - Uova / <i>Egg</i>	CHF 25.50

PIATTI A BASE DI PESCE / FISH

	Salmone in salsa di vino bianco con patate lesse e spinaci <i>Salmon served in a white wine sauce with potatoes and spinach</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Pesce / <i>Fish</i>	CHF 36.50
---	--	------------------

PIATTI A BASE DI CARNE / MEAT

	Petto di pollo con ripieno di spinaci e formaggio fresco, servito con salsa di vino rosso e contorno a scelta <i>Chicken breast stuffed with cream cheese and spinach, served in a red wine sauce with a side dish of choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 34.50

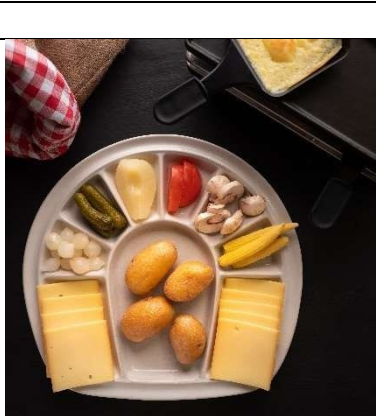
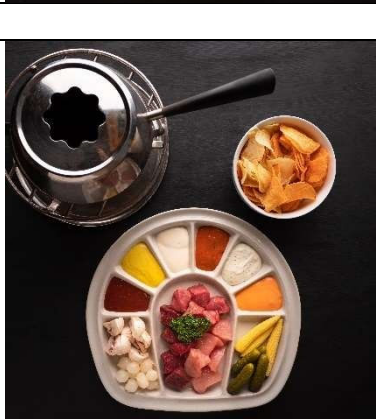
	Spezzatino di pollo «Riz Casimir» con salsa al curry e riso <i>Curried chicken ragout served with fruit and rice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Senape / <i>Mustard</i> - Uova / <i>Egg</i> - Sedano / <i>Celery</i>	CHF 34.50
	Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe aromatiche (180 g) <i>Grilled beef entrecôte with herb butter (180g)</i> Grado di cottura a scelta / <i>Please select your level of doneness</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 46.50
	Würstel di maiale o di vitello con salsa alle cipolle <i>Pork or veal sausage in an onion sauce</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 28.50
	Cotoletta alla viennese OPPURE cordon bleu di vitello <i>Breaded veal escalope OR breaded stuffed escalope</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Egg</i>	CHF 44.50

	Fegatini di vitello arrostiti al burro <i>Calves' liver sautéed in butter</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 38.50
	Spezzatino di vitello alla zurighese <i>Zurich-style veal ricassee in a white wine reduction</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Uova / <i>Egg</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Sedano / <i>Celery</i> - Senape / <i>Mustard</i>	CHF 44.50
	Stufato di spalla di manzo <i>Braised beef shoulder</i> Contorno a scelta / <i>Side dish of your choice</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Nessuno / <i>none</i>	CHF 39.50

Contorni a scelta: verdura, patate fritte, rösti, riso, pasta, crocchette di patate, patate lesse, spätzli caserecci

Side dish of your choice: vegetables, French fries, hash browns, rice, pasta, potato croquettes, boiled potatoes, homemade spaetzli (egg noodles)

SPECIALITÀ / SPECIALITIES

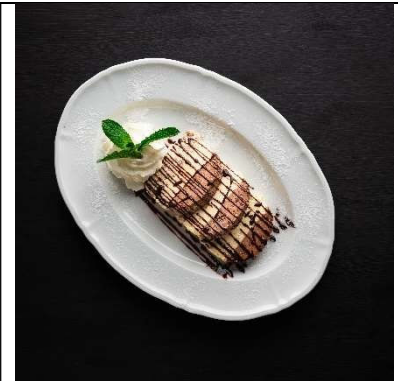
	Fondue di formaggio con / con poco / senza alcol <i>Cheese fondue – with alcohol / with a dash of alcohol / without alcohol</i> Servita con cubetti di pane / <i>Served with cubes of dipping bread</i> SENZA LATTOSIO, disponibile anche con pane senza glutine / <i>We can also serve a LACTOSE-FREE version with gluten-free bread</i> Contorni / <i>Side orders</i> - Patate / <i>Potatoes</i> - Verdure sott'aceto / <i>Pickled vegetables</i> - Verdura / <i>Vegetables</i> - Carne di pollo a dadini / <i>Diced chicken</i> - Frutta / <i>Fruit</i> - Carne di manzo a dadini / <i>Diced beef</i>	CHF 33.50 - CHF 43.50 CHF 6.50 - CHF 16.00
	Raclette servita con pere, pomodori, funghi, cetriolini, pannocchiette, cipolline, patate <i>Raclette served with pears, tomatoes, mushrooms, pickled gherkins, baby corn, silverskin onions, baby potatoes</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i>	CHF 32.50 - CHF 39.50
	Fondue Bourguignonne con pezzetti di carne di vitello, manzo e pollo da friggere in autonomia nell'olio caldo nell'apposito pentolino <i>Fondue Bourguignons with veal, beef or chicken to cook yourself in hot oil</i>	CHF 44.50

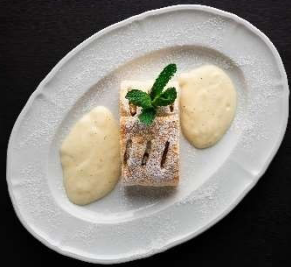
	Fondue Chinoise con pezzetti di carne di manzo da cuocere in autonomia nel brodo di manzo bollente nell'apposito pentolino <i>Fondue Chinoise with thinly sliced beef to cook yourself in hot beef broth</i> + porzione di carne / mostarda di frutta + <i>Portion meat / mustard-flavoured pickled fruit</i>	CHF 44.50
---	--	------------------

Tutte le fondute di carne vengono servite con 6 diverse salse di accompagnamento, cipolline, pannocchiette e cetriolini sott'aceto. Contorno: chips di patate, riso o patate fritte
All meat fondues are served with a selection of six sauces, silverskin onions, baby corn and pickled gherkins. With one choice of side dish: chips, rice or French fries

Cucina svizzera / Dessert / Desert Options

SCELTI DA ADLER – ADLER'S CHOICE

	Semifreddo Toblerone tricolore <i>Iced Toblerone parfait trio</i> Allergeni / Allergens - Lattosio / Lactose - Uova / Eggs - Soia / Soja - Frutta e verdura / Fruit and vegetables	CHF 14.50
	Ice Coffee Adler con gelato al caffè Espresso, caffè freddo e panna montata <i>Ice Coffee Adler with espresso ice cream, cold coffee and whipped cream</i> Allergeni / Allergens - Lattosio / Lactose	CHF 9.50

	Strudel di mele tiepido servito con crema alla vaniglia 12.50 <i>Warm apple strudel with crème anglaise</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Glutine / <i>Gluten</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit and vegetables</i>	CHF 12.50
	Banana split con gelato alla vaniglia e cioccolato, banane, salsa al cioccolato e scaglie di mandorle <i>Banana split with vanilla and chocolate ice cream, fresh bananas and chocolate sauce & almond flakes</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Eggs</i> - Frutta e verdura / <i>Fruit and vegetables</i> - Frutta a guscio / <i>Nuts</i>	CHF 12.50
	Crème caramel della casa con panna montata <i>Home-made caramel cream flan with whipped cream</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Eggs</i>	CHF 10.50
	Meringa con gelato alla vaniglia e alla fragola <i>Meringue with vanilla and strawberry ice cream</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Eggs</i>	CHF 9.50

	Crema di succo di mele dell'Emmental con panna montata <i>Emmental-style apple cream pudding with whipped cream</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Eggs</i>	CHF 9.50
	Coppa della casa con macedonia di frutta fresca, gelato alla vaniglia e alla fragola e panna montata <i>Coupe Maison with home-made fresh fruit salad, vanilla and strawberry ice cream</i> Allergeni / <i>Allergens</i> - Lattosio / <i>Lactose</i> - Uova / <i>Eggs</i>	CHF 11.50