

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

TASTING MENU ALEGRÍA

Ein kulinarisches Erlebnis, das die Aromen Spaniens und die
Exzellenz lokaler Produkte aus dem Engadin feiert.

*Un'esperienza gastronomica che celebra i sapori della Spagna e l'eccellenza
dei prodotti locali dell'Engadina.*

**Auswahl hausgemachter Butter und authentische Sobrassada aus
Mallorca, serviert mit frisch gebackenem Sauerteigbrot**

*Selezione di burri della casa e autentica sobrasada di Maiorca, accompagnati
da pane artigianale a lievitazione naturale appena sfornato 1, 7*

Kroketten nach Wahl | Crocchette a scelta

Cremige Krokette aus frischer Milch mit 100% Bellota-Schinken

*Crocchetta cremosa preparata con latte fresco e jamón 100% Ibérico de Bellota
1, 3, 7*

**oder zarte Crevetten-Kroketten mit einer Emulsion aus Crevetten-
Köpfen und einem feinen Zitrus-Touch**

*oppure delicata crocchetta di gamberi con emulsione delle loro teste e un
sottile tocco agrumato 1, 2, 3, 7*

**Knuspriger Nori-Algen-Taco gefüllt mit Thunfisch-Tartar aus Cádiz,
Avocado-Emulsion, schwarzem Sesam und Yuzu-Kavia**

*Taco di alga nori croccante ripieno di tartare di tonno rosso di Cadice,
emulsione di avocado, sesamo nero e caviale di yuzu 4, 11*

**Carpaccio vom gereiften alten Rind mit Eigelb-Emulsion aus Zuoz
und vollendet am Tisch mit gereiftem Idiazábal-Käse**

*Carpaccio di vacca vecchia frollata accompagnate da emulsione di tuorlo
d'uovo di Zuoz e rifinite al tavolo con formaggio Idiazábal stagionato 3, 7*

**Gegrilltes Filet vom Schweizer Rind mit einem Cannellone, gefüllt
mit Pilz-Duxelles, Kartoffelschaum und raffinierter Périgueux-Sauce**

*Filetto di manzo svizzero alla brace accompagnato da cannellone ripieno di
duxelles di funghi, spuma di patate e raffinata salsa Périgueux 1, 7 12*

Spezial-Dessert des Chefs

Dessert Speciale dello Chef

CHF 58

Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / Prezzi espressi in CHF e includono l'IVA

TASTING MENU DIVERSIÓN

Eine kulinarische Reise zwischen dem Mittelmeer und dem Engadin,
bei der Tradition, Produkte und Kreativität in jedem Gang
aufeinandertreffen.

*Un viaggio gastronomico tra il Mediterraneo e l'Engadina, dove tradizione,
prodotto e creatività si incontrano in ogni piatto.*

Auswahl hausgemachter Butter, serviert mit hausgemachtem Brot

Selezione di burri della casa accompagnati da pane artigianale 1, 7

Cremige Krokette aus frischer Milch mit 100% Bellota-Schinken

*Crocchetta cremosa preparata con latte fresco e jamón 100% Ibérico de Bellota
1, 3, 7*

Rindstatar vom Bündner Rind auf getoasteter Brioche mit Vitello- Tonnato-Creme und gerösteten Macadamianüssen

*Steak tartare di manzo grigionese premium con pane brioche tostato, crema di
vitello tonnato e noci macadamia tostate 1, 3, 4, 7, 8*

Corvina-Ceviche, mariniert in einer zarten Kokos-Leche de Tigre mit Mais-Choclo, eingelegten roten Zwiebeln und frischen Kräutern

*Ceviche di corvina marinati in un delicato latte di tigre al cocco,
accompagnati da mais choclo, cipolla rossa marinata ed erbe fresche 4*

Gegrillte Felsenkrake auf einer Kartoffel-Sobrassada-Creme aus Mallorca, serviert mit Frühkartoffeln und Saisongemüse

*Polpo di scoglio alla brace su crema di patate e sobrassada di Maiorca,
accompagnato da patate novelle e verdure di stagione 7, 14*

Gegrilltes Filet vom Schweizer Rind mit einem Cannellone, gefüllt mit Pilz-Duxelles, Kartoffelschaum und raffinierter Périgueux-Sauce

*Filetto di manzo svizzero alla brace accompagnato da cannellone ripieno di
duxelles di funghi, spuma di patate e raffinata salsa Périgueux 1, 7, 12*

Pre-Dessert des Chefs

Pre-dessert dello Chef

Cremiger Pistazien-Cheesecake

Cheesecake cremoso al pistacchio 1, 3, 7, 8

CHF 80

Allergene | Allergeni

1. Gluten | *Glutine*, 2. Krebstiere | *Crostacei*, 3. Ei | *Uova*, 4. Fisch |
Pesce, 7. Milch & Laktose | *Latte e lattosio*, 8. Schalenfrüchte | *Frutta a
guscio*, 11. Sesam | *Sesamo*, 12. Sulfite | *Solfiti*, 13. Lupinen | *Lupini*, 14.
Weichtiere | *Molluschi*

Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. / *Prezzi espressi in CHF e includono l'IVA*