

Alegria

SPANISH CUISINE
AND FUSION

TASTING MENU ALEGRÍA

A gastronomic experience celebrating the flavors of Spain and the excellence of local Engadine produce.

Une expérience gastronomique qui célèbre les saveurs de l'Espagne et l'excellence des produits locaux de l'Engadine.

Selection of in-house butters and authentic Sobrassada from Mallorca, served with freshly baked sourdough bread

Sélection de beurres maison et authentique sobrassada de Majorque, accompagnés de pain au levain artisanal fraîchement cuit 1, 7

Croqueta of your choice | Croquette au choix

Creamy croqueta made with fresh milk and 100% Bellota ham

*Croquette crémeuse préparée avec du lait frais et du jambon
100% Ibérico de Bellota 1, 3, 7*

or delicate prawn croqueta with an emulsion of prawn heads and a subtle citrus touch

ou délicate croquette aux crevettes avec émulsion de têtes de crevettes et une subtile touche citronnée 1, 2, 3, 7

Crispy nori seaweed taco filled with red tuna tartare from Cadiz, avocado emulsion, black sesame, and yuzu caviar

Taco d'algue nori croustillant farci au tartare de thon rouge de Cadix, émulsion d'avocat, sésame noir et caviar de yuzu 4, 11

Carpaccio of mature old cow with Zuoz egg yolk emulsion, finished at the table with cured Idiazábal cheese

Carpaccio de vieille vache affinée accompagné d'une émulsion de jaune d'œuf de Zuoz, terminé à table avec du fromage Idiazábal affiné 3, 7

Grilled Swiss beef tenderloin with a cannellone filled with mushroom duxelles, potato foam, and refined Périgieux sauce

Filet de bœuf suisse grillé accompagné d'un cannelloni farci à la duxelles de champignons, mousse de pommes de terre et sauce Périgieux raffinée 1, 7, 12

Chef's special dessert

Dessert spécial du Chef

CHF 58

All prices are in CHF and include VAT. / Les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.

TASTING MENU DIVERSIÓN

A gastronomic journey between the Mediterranean and the Engadine, where tradition, produce, and creativity meet in every dish.

Un voyage gastronomique entre la Méditerranée et l'Engadine, où la tradition, les produits et la créativité se rencontrent dans chaque plat.

Selection of in-house butters served with homemade bread

Sélection de beurres maison accompagnés de pain artisanal 1, 7

Creamy croqueta made with fresh milk and 100% Bellota ham

Croquette crémeuse préparée avec du lait frais et du jambon 100% Ibérico de Bellota 1, 3, 7

Premium Grisons beef tartare on toasted brioche with vitello tonnato cream and toasted macadamia nuts

Tartare de bœuf premium des Grisons sur brioche toastée, crème de vitello tonnato et noix de macadamia grillées 1, 3, 4, 7, 8

Corvina ceviche marinated in a delicate coconut "leche de tigre" with corn choclo, pickled red onions, and fresh herbs

Ceviche de corvina mariné dans un délicat lait de tigre à la noix de coco avec maïs choclo, oignons rouges marinés et herbes fraîches 4

Grilled rock octopus on a potato and Mallorca sobrassada cream, served with new potatoes and seasonal vegetables

Poulpe de roche grillé sur crème de pommes de terre et sobrassada de Majorque, servi avec pommes de terre nouvelles et légumes de saison 7, 14

Grilled Swiss beef tenderloin with a cannellone filled with mushroom duxelles, potato foam, and refined Périgieux sauce

Filet de bœuf suisse grillé accompagné d'un cannelloni farci à la duxelles de champignons, mousse de pommes de terre et sauce Périgieux raffinée 1, 7, 12

Chef's pre-dessert

Pre-dessert du Chef

Creamy pistachio cheesecake

Cheesecake crémeux à la pistache 1, 3, 7, 8

CHF 80

Allergens | Allergènes

1. Gluten | *Glutine*, 2. Crustaceans | *Crustacés*, 3. Egg | *Œuf*, 4. Fish | *Poisson*, 7. Milk & lactose | *Lait et lactose*, 8. Tree nuts | *Fruits à coque*, 11. Sesame | *Sésame*, 12. Sulphites | *Sulfites*, 13. Lupins, 14. Molluscs | *Mollusques*

All prices are in CHF and include VAT. / Les prix sont indiqués en CHF et incluent la TVA.