

GRANDIS
USTRIA DA VIN

Specialities

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

	Klein	Gross
	<i>small</i>	<i>large</i>
Assortierte Salumi & Käsespezialitäten <i>A selection of salumi and cheese</i>	25.00	32.00
Assortierte Salumi <i>A selection of salumi</i>	25.00	32.00
Nüsslisalat: Nature <i>nature</i>	12.00	18.00
Ei und Croutons <i>Lamb's lettuce: egg and bread croutons</i>	15.00	21.00
Pilze und Speck <i>mushrooms and bacon</i>	17.00	23.00
Hausmarinierter Lugnezer Saibling begleitet von Panzanella -Avocado -Tomatensalat <i>Homemarinated char with panzanella-avocado-tomato salad</i>	19.00	25.00
Alaska Wildlachs, Erbsenpüree und Meerrettich 25.00 <i>Alaska wild salmon, cream of peas and horse radish</i>	33.00	
Büffel Camembert auf Randensalat und Dörrbirnen- Chutney <i>Buffalo Camembert with beetroot salad</i> <i>and drying pear- chutney</i>	19.00	25.00
Hirschcarpaccio, Parmesan,Olivenöl und Meersalz <i>Venison carpaccio, aged parmesan,</i> <i>olive oil and sea salt</i>	21.00	29.00

Raclette

Raclette (melted cheese)

Original <i>Original</i>	mit <i>with</i>	Brot <i>bread</i>	13.00
Traditionell <i>Traditional</i>		Pellkartoffeln <i>boiled potatoes</i>	13.00
Rustikal <i>Rustical</i>		Polenta <i>polenta (cornmeal)</i>	21.00
Antivegetarisch <i>Anti-vegetarian</i>		Brot und gegrilltem Rindspailard <i>bread with grilled beef paillard</i>	35.00
Vegetarisch		Brot mit frischen Pilzen	24.00

Vegetarian

bread, fresh mushrooms

Speisekarte

Menu



Grilladen vom offenen Buchenholz- Feuer <i>Grill specialities from open beech wood fire</i>	Klein <i>small</i>	Gross <i>large</i>
Hirschfilet <i>Venison fillet</i>	40.00	47.00
Lamm Racks <i>Racks of lamb</i>	41.00	48.00
Rindsfilet vom Angus <i>Angus beef fillet</i>	49.00	56.00
Rindshohrücken <i>Beef steak</i>	40.00	47.00
Rindspailard <i>Beef paillard</i>	43.00	49.00
Kalbspailard <i>Veal paillard</i>	38.00	45.00
Kalbskotelett <i>Veal cutlet</i>		51.00
GRANDIS – Bratwurst (Schwein) <i>GRANDIS pork sausage</i>		19.00
Speck <i>Bacon</i>		21.00
Rock Lobster Schwänze <i>Rock Lobster tails</i>		47.00
Als Beilage Gemüse und zur Auswahl: Polenta, Bratkartoffel oder Kartoffel-Wasabi Stock <i>Side dishes vegetables and Polenta (cornmeal), roast potatoes or Wasabi mashed potatoes to choose</i>		
Polenta <i>am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet</i> Polenta (cornmeal) <i>prepared on an open fire to our own</i>		
Mit vier verschiedenen Käsesorten <i>with four different sorts of cheese</i>		27.00
Mit frischen Pilzen <i>with fresh mushrooms</i>		24.00

Speisekarte

Menu



Nachspeisen

Desserts

**Assortierte Käsespezialitäten mit „urigem“ Brot
und hausgemachtem Früchtesenf** 20.00

Selecion of cheese with wholegrain bread and homemade fruit mustard

FrISChe Ananas vom Grill mit Eis nach Wahl 14.00

Fresh grilled pineapple and your choice of ice cream

Flambierte Banane mit Rum-Rosinen Glacé 15.00

Flambéed banana with ice cream of rum raisins

Zweierlei Mousse: Schokolade und Passionsfrucht 16.00

Two types of mousse: chocolate and passionsfruit

Affogato (Espresso mit Vanilleglacé) 11.00

Affogato (Espresso with vanilla ice cream)

Unsere Glacésorten:

Vanille, Schokolade, Jogurt, Himbeersorbet und Rum-Rosinenglacé

Pro Kugel 4.00

Types of ice cream

Vanilla, chocolate, yoghurt, raspberrysorbet and rum raisins

per scoop 4.00

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank!

Enjoy a fine glass of sweet wine by the glass!

Getränkekarte

Beverages



Mineralwasser / Bier / Aperitif

	dl	
Calanda Edelbräu	3	5.00
Passugger Mineralwasser (mit Kohlensäure)	3.5 5 7.7	4.50 8.00
Allegra Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	3.5 7.7	4.50 8.00
Laaxer Hahnenwasser	3 5 10	1.00 2.00 3.00
Hausgemachter Sirup	3 5 10	4.50 6.50 9.50
Coca Cola Zero	3.3	4.50
Fever Tree Tonic Water	2	4.50
Sanbitter	2	5.00
Prosecco	1	9.00
Champagner	1	16.00
Aperol Spritz	2.5	12.00
Hugo	2.5	11.00

Weine

Als Vinothek mit einem umfassenden Sortiment von mehr als 1000 Weinen in allen Formaten können Sie bei uns Ihren Lieblingswein zum Essen geniessen. Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie Ihren Wein aus den Vitrinen der Vinothek aus oder lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitenden beraten. Gerne servieren wir Ihnen auch Weine im Offen-Ausschank. Fragen Sie nach unserem Angebot!

Für die Konsumation im Restaurant verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 32.00 pro 75 cl Flasche.

Die angeschriebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek. Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

Kaffee / Tee

Kaffee Crème, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	7.00
Kräuter oder Früchtetee (Sirocco)	4.50