

VORSPEISEN / ANTIPASTI

Crevetten Cocktail/ cocktail di gamberetti	17.00
Rindfleisch Carpaccio mit Steinpilzen /Carpaccio di manzo	18.00
Geräucherter Lachs / Salmone affumicato	19.00
Vitello tonnato / Kalter Kalbsbraten an Thunfischmajonnaise	17.00
Tomaten mit Mozzarella / Insalata Caprese	15.00

TROCKENFLEISCHSPEZIALITÄTEN /CARNE INSACCATA

Bündnerteller / Insaccati misti	25.00
Rohschinken / Prosciutto crudo	23.00
Bündnersalsiz / Salsiccia grigionese	10.50
Salametto Bregagliotto,	10.00

SUPPEN /ZUPPE

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe / Minestra Grigionese di orzo	9.50
Zuppa pavese/ Kraftbrühe mit Ei-Toast-Käse	10.00
Kraftbrühe mit Mark / Brodo al midollo	9.00
Kürbiscrèmesuppe, Crema di zucca	8.50
Tomatencrèmesuppe, Crema di pomodoro	8.50

SALATE / INSALATE

Grüner Salat / Insalata verde	8.50
Tomatensalat mit Zwiebeln / Insalata di pomodori con cipolla	9.50
Gemischter Salat / Insalata mista	10.50

Dressing / Salse: Italienisch-, French-, Essig und Oel-, Balsamico-, Thousand Island.

8 % MwSt inbegriffen



FISCHGERICHTE /PESCI

Crevetten nach provençalischer Art, im Reising Gamberoni, alla provinciale, nel anello di riso	45.00
Eglifilet gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln und Spinat Pesce persico, alle mandorle, Patate al vapore e spinaci	34.00

TEIGWAREN UND MEHLGERICHTE / PASTA E FARINACCI

Spaghetti Napoli, Tomatensauce	17.50
Spaghetti Bolognesi, Fleischsauce	18.50
Spaghetti Carbonara, mit Rahm- Eigelb,-Parmesan- Speck- und Rahm	19.00
Spaghetti olio, aglio e peperoncino	16.00
Pizzoccheri della Valtellina, Buchweizenmehlnudelgericht	22.00
Capuns, Bündner Krautwickel an einer Käserahmsauce	20.00
Solaria Rösti, mit Käse-,Speck- und Spiegelei	19.50
Rösti con speck, formaggio, uovo	
Risotto ai funghi, Risotto mit Steinpilzen	24.00
Polenta Taragna , Buchweizenmehl Polenta mit Käse u. Steinpilzen	24.00
Gnocchi piemontesi, Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce	19.00
Tortelloni alla panna	19.00

8 % MwSt inbegriffen



STEAKHOUSE-GRILLADEN / GRIGLIATE

(Abends vom Holzkohlengrill / Di sera dalla Griglia con brace)

Angus-Beef, Entrecôte	200 gr	29.00
	300 gr	42.00
Angus- Beef , Ribe-Eye (Hohrücken)	200 gr	24.00
	300 gr	32.00
Angus-Beef, Filet	200 g.	44.00
	300 gr	65.00
Angus- Beef, Huft	200 gr	26.00
	300 gr	38.00
T-Bone Steak	ca. 400 gr	46.00
Wildschweinkotelette	200 gr	18.00
Schweinsraks Swissprime	200 gr	18.00
	300 gr	24.00
Zigeunerspiess (Rindshuft), spiedino di manzo	200 gr	20.00
Spareribbs, Costine di maiale	300 gr	18.00
Schweinssteak / Lombata di maiale	200 gr	17.00
Lammkoteletten / costolette d'agnello	180 gr	20.00
Kalbsbratwurst		9.00
Pouletbrust		15.00
Hamburger	150 gr	9.00

Dazu : Kräuterbutter oder Barbecuesauce

Beilagen / Contorni : Baked potatoes mit Sauercream, Pommes Frites, Reis, Croquetten 8.00

8 % MwSt inbegriffen



FLEISCHGERICHTE / CARNI

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse Milanese di vitello, con patatine fritte e legumi	38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti Sminuzzato di vitello alla crema con funghi	38.00
Risotto Solaria, mit Kalbsgeschnetzeltes, Spargel, Speck und Tomaten	29.00
Kalbs-Cordonbleu, mit Pommes Frites und Gemüse Doppia scaloppina di vitello impannata ripiena con formaggio e prosciutto, patate fritte e legumi	39.00
Schweins- Piccata Milanese, mit Spaghetti an Tomatensauce Con spaghetti al pomodoro	30.00
Saltimbocca alla romana con risotto Kalbsschnitzel mit Rohschinken an Marsalasaucce und Safranrisotto	40.00
Coniglio con polenta, Kaninchen Ragoût mit Polenta	29.00
Pfeffersteak mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse Costata al pepe verde Patatine Fritte o riso e legumi	45.00
Bistecca del padrone, patate fritte, legume Huftsteak aus der Pfanne, mit Pommes Frites, Gemüse	29.00
Kalbs Leberli mit Rösti Fegatini di vitello, con rösti	34.00
Trippa milanese, patate bollite Kutteln nach Mailänder Art, Salzkartoffeln	18.00

8 % MwSt inbegriffen

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN /
SU PRDINAZIONE A PARTIRE DA 2 PERSONEN

Fondue Chinoise, reichhaltig garniert Fonduta di carne nel brodo, riccamente guarnita	p.P. 52.00
Château Briand mit Sauce Béarnaise, reichhaltig garniert Doppio Filetto di manzo, salsa bearnese, riccamente guarnito	p.P. 54.00
Chäse-Fondue, Fonduta di Formaggio mit Steinpilzen, con funghi porcini	p.P. 26.00 p.P. 30.00

und immer wieder neu: **Fino's Spezialitäten**, Küchenchef

Wochenhit: Donnerstag Mistkratzerli

Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Schweinefleisch	Schweiz	Rindfleisch	Schweiz / USA
Kalbfleisch	Schweiz	Lammfleisch	Neuseeland /Schottland/Australien

VERLANGEN SIE BITTE, DIE DESSERT UND EISSPEISENKARTE!

Eine Geschenkidee

Bereiten Sie Ihren Freunden oder Bekannten eine Freude und schenken
Sie einen

Konsumationsgutschein
nach Ihren Vorstellungen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch
Familie Genny und Giancarlo Torriani, mit Mitarbeiter/Innen