

Carte Bistro / *Bistro Menu*

Tous les jours de 12:00 à 17h00 / *everyday from 12:00-17:00*

Pour notre cuisine gourmet, nous sommes ravis de vous réserver une table à partir de 18h30.

For our gourmet kitchen, we will gladly reserve you a table from 6.30 p.m.

Entrées / *Appetizers*

Salade de César salade de laitue datte tomate croûtons bacon sauce César	24
Caeser salad <i>lettuce salad</i> <i>date tomato</i> <i>croutons</i> <i>bacon</i> <i>Caeser dressing</i>	
avec des lanières de poulet/ <i>with chicken strips</i>	34
aux crevettes «Black Tiger»/ <i>with black tiger shrimp</i>	38
Salade de quinoa bio avocat concombres coriandre vinaigre balsamique	26
Organic Quinoa Salad <i>avocado</i> <i>cucumber</i> <i>coriander</i> <i>balsamic Vinegar</i>	
Saumon Balik légèrement fumé crème aigre à la ciboulette caviar de saumon blinis	32
Lightly Smoked Balik Salmon <i>chive Sour Cream</i> <i>salmon caviar</i> <i>blinis</i>	
Tartare de boeuf pain de mie beurre de fromagerie	30 42
Beef tartare <i>toast</i> <i>butter</i>	

Soupe / *Soup*

Gazpacho tessinois | tomate | poivron | concombre 16

Ticino gazpacho | *tomato* | *pepper* | *cucumber*

Classique du Crap Naros **Petite soupe d'orge des Grisons** 12

viande séchée des Grisons | crème fouettée | ciboulette

Crap Naros classic ***Small Grisons barley soup***

dried meat from the Grisons | *whipped cream* | *chives*

Pasta

Acquerello Risotto | safran | fromage de montagne | herbes sauvages 28 | 34
Acquerello Risotto | *saffron* | *mountain cheese* | *wild herbs*

Tagliatelle all' uovo | sauce tomate | tomates aux dattes | burrata | basilic 34 | 42
Tagliatelle all' uovo | *Tomato sauce* | *date tomatoes* | *burrata* | *basil*

Plats principaux / *Main dishes*

Le Club 32
poitrine de poulet fumée | bacon | tomate | concombre | oeuf au plat
pommes frites à la truffe

The Club
smoked chicken breast | *bacon* | *tomato* | *cucumber* | *fried egg*
truffle french fries

Hamburger de bœuf Black Angus suisse 200gr, | cornichon | tomate | sauce BBQ | frites 46
Beef Hamburger *Swiss Black Angus 200gr* | *pickle* | *tomato* | *BBQ Sauce* | *french fries*

Steak de veau d'Engadine | purée de pommes de terre truffée Albula | carottes 54
Veal steak from Engadin | *truffled mashed potatoes Albula* | *carrots*

Filet de sandre rôti | pomme de terre Mille Feuille | épinards frais en branches | beurre blanc 58
Roasted pike perch fillet | *potato Mille Feuille* | *fresh leaf spinach* | *beurre blanc*

Dessert

Café glacé de Sporz | chip au chocolat | 22
Iced coffee from Sporz | *chocolate chips* |

Glace „Maison“ 5
Homemade ice-cream

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous informer sur les autres saveurs selon l'offre du jour

Our service team will be pleased to inform you about other flavors according to the daily offer

Gâteau aux fruits du jour | *Daily fruit cake* 7

crème fouettée | *with whipped cream* 1.5

à la sauce au chocolat | *with chocolate sauce* 5

Bière de pression / Draft beer	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen	4	5	7
Feldschlösschen Panaché	4	5	7
Bouteille de bière / Bottle of beer			33 cl
Monsteiner Häusträffel Weizenbier (de ble/ Wheat)	50cl		8
Monsteiner Huusbier			6.50
Feldschlösschen alcoolfrei (sans alcool/without alcohol)			5
Feldschlösschen Premium			5.50
Jus Möhl / Juice Möhl		33 cl	
Trüb			5.50
Trüb sans alcool / without alcohol			5.50
Eau minérale / Mineralwater			
Allegra	47cl		5.50
Allegra	77cl		9
Passuger	47cl		5.50
Passuger	77cl		9
Boissons non alcoolisées / Soft drinks			33 cl
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero			5.50
Icetea Pêche /peach & Citron/lemon			5.50
Rivella rouge/red & bleu/blue			5.50
Jus de pomme/apple juice & Shorley,			5.50
Tonic, Bitter Lemon			6
Tomato juice			5

Tous les prix sont en francs suisses et incluent 7.7% de TVA. En cas d'allergie ou d'intolérance, notre équipe de service se fera un plaisir de vous aider.
All prices are in Swiss Francs and include the VAT 7,7 %. In case of allergies or intolerance, our service team will be glad to help you.

Hot non alcoholic Drinks

Café & Café hag / Coffee & Coffee Hag	5
Espresso	5
Double Espresso	6
Cappuccino / Café au Lait /Milk coffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / chocolate	5
Lait froid ou chaud / Milk cold or hot	4

Sirocco Bio Thé /Tea

Tasse de Thé / tea cup	5
Théière/ teapot	8

Gentle Blue – Earl Grey

Purple Breeze – Darjeeling Ceylon Sunrise

Black Chai – Thé noir aux épices / black tea with spice

Camomille Orange Blossoms

Moroccan Mint – à la menthe/mint

Verveine - verbena

Piz Palü – thé aux herbes / herbs tea

Japanese Sencha – thé vert / green tea

White Silver Needle – Jasmin

Red Kiss – thé aux fruits/ fruit tea

Rooibos Tangerine – Rotbusch

Pour d'autres boissons vous les trouverez dans notre carte du bar!

Further drinks you will find on our bar menu!

Origine de nos aliments :

Origin of our food:

Bœuf Suisse

Beef Switzerland

Veau Suisse

Veal Switzerland

Poulet Suisse

Chicken Switzerland

Porc Suisse

Pork Switzerland

Poissons, coquillages et crustacés Suisse / Vietnam

Fish, shellfish and crustaceans Switzerland / Vietnam