Allegra

Herzlich Willkommen in der PRIVÀ
Gastronomia

Erleben Sie gesellige Stunden mit angeregten Gesprächen und geniessen Sie
die Köstlichkeiten des Hauses im gemütlichen Ambiente.

Ihr Gastgeber
Julian Matthijssen

Ihr Chef de Service
Anamarija Groznica

Ihr Küchenchef
Robert Keller

und unser gesamtes Team

Zum Einstimmen

Starters

Bunter Blattsalat | Gemüse | Nüsse | 12
Mixed leaf salad | vegetables | nuts
mit Hausdressing | with house dressing
mit Balsamico-Mango-Dressing | with balsamic mango dressing

Caesar Salat | Speck | Parmesan | Croûtons | 16 / 21
Caesar salad | bacon | parmesan | croûtons
mit Poulet | with chicken | 21 / 26
mit Riesencrevetten | with prawns | 24 / 29

PRIVÀ Salat | Gemüse | Edamame | Kandierte Früchte | Haselnüsse | 24
PRIVÀ Salad | vegetables | edamame | candied fruits | hazelnut
mit Hausdressing | with house dressing
mit Balsamico-Mango-dressing | with balsamic mango dressing

mit Poulet | with chicken | 28
mit Riesencrevetten | with prawns | 32
mit Räucherlachs | with smoked salmon | 28
mit Ziegenkäse | with goat cheese | 29
mit Falafel Kroketten | with falafel croquettes | 26

Rindstatar I getoastetes Schraubenbrot I 24 (70g) / 32 (140g)
beef tartare I toasted rustic bread

Geräuchertes Lachstartar I Mizuna Salat I Limetten I Sesam Mayonnaise I Kapern I 28
Smoked salmon tartare I mizuna salad I lime I sesame mayonnaise I capers

PRIVÀ Plättli (für 2 Personen)
Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinken | Salsiz | Bauernspeck | Lenzerheide Bergkäse| 36
Selection of Grison cold cuts (for 2 persons)
Grison air-dried beef | raw ham | salsiz | farmer's bacon | Lenzerheide alpine cheese

Bündner Gerstensuppe | 16
Grison Barley soup

Tagessuppe | 12
Soup of the day

Wilde Zeiten

Autumn Suggestions

Salatbowl | Kürbis | Cranberries | Eierschwämmli | 28
Salad bowl | pumpkin | cranberries | chanterelles
mit Hausdressing | with house dressing

Kürbissuppe | 14
Pumpkin soup

Hirschpfeffer | Spätzli | Rotkraut | Marroni | Rotweinbirne | 45
Venison stew | spaetzle | red cabbage | chestnuts | red wine pear

Wildravioli | leichte Rahmsauce | Preiselbeeren | Rucola | 29
Wild ravioli | light cream sauce | cranberries | arugula

Rehschnitzel | Spätzli | Jus | Rotkraut | Marroni | 47
Venison escalope | | jus | red cabbage | chestnuts

Herbstteller | Spätzli | Rotkraut | Marroni | Eierschwämmli | Rosenkohl | Rotweinbirne | 36
Autumn plate | spaetzle | red cabbage | chestnuts | chanterelles | brussels sprouts | pear

Hirschentrecôte | Rotkrautpüree | Eierschwämmliragout | Marroni | 48
Venison entrecôte | red cabbage puree | chanterelle ragout | chestnuts

Herzhaftes

Maincourse

Lamm Haxe | Wildbrokkoli | Sarda Fregola | Rotweinjus | 45
Lamb shank | wild broccoli | sarda fregola | red wine jus

Maispoulardenbrust | Salatherz I Pastinakenpüree I Zitrone I Senfsamen | Streusel | 36
Supreme of corn-fed Chicken I lettuce heart I parsnip purée I lemon I mustard seeds I nut crumble

Allegra Rindsburger | Speck | Haussauce | Tomate I Käse I Salat | Zwiebel | Pommes frites | 31
Allegra beefburger I bacon | house sauce | tomato I cheese I salad I onion I french fries

Kalbs Cordon Bleu | Gemüse | Brügger Rohschinken | Lenzerheidner Bergkäse | Pommes frites | 49
Veal Cordon Bleu | vegetables | Brügger raw ham | Lenzerheide alpine cheese I french fries

Rindsentrecôte „Café de Paris“ | Pommes frites I Gemüse I 56 (180g)
Beef entrecôte „Café de Paris“ I french fries I vegetables I 180 g

Ziegenkäse Burger | Rucola I Balsamico-Randen | Oliven Mayonnaise | Süsskartoffel-Pommes frites | 28
Goat cheese burger | rocket | balsamic-beets | olive mayonnaise | sweet potato fries

Capuns à la PRIVÀ
Bündnerfleisch | mit Bergkäse und Speck überbacken | 32
Grison specialty – ‘‘spaetzle’’ dough rolled in chard leaves | Grison air-dried beef | gratinated with alpine cheese and bacon

Spaghetti Aglio e olio | Peperoncini | Knoblauch | Petersilie | 24
Spaghetti aglio e olio | chili peppers | garlic | parsley

Fondue Chinoise

auf Vorbestellung / on pre-order

Fondue Chinoise | Schwein, Rind, Poulet | Beilagen | Saucen | 56 p.P.
ab 2 Personen
Supplement à 90 g CHF 12

Fondue Chinoise | pork, beef, chicken | side dishes | sauces
starting from 2 persons
Supplement à 90 g CHF 12

Knuspriges aus dem Ofen

Out of the oven

Pizza Margherita | Tomaten | Mozzarella | Basilikum | 19
Pizza Margherita | tomatoes | mozzarella | basil

Pizza Prosciutto | Tomaten | Mozzarella | Vorderschinken | Oregano | 21
Pizza Prosciutto | tomatoes | mozzarella | shoulder ham | oregano

Pizza Diavolo | Tomaten | Mozzarella | Chili | Zwiebeln | scharfer Salami | Oregano | 25
Pizza Diavolo | tomatoes | mozzarella | chili | onions | spicy salami | oregano

Pizza Quattro Formaggi | Tomaten | Mozzarella | Gorgonzola | Parmesan | Bergkäse | Oregano | 25
Pizza Quattro Formaggi | tomatoes | mozzarella | gorgonzola | parmesan | alpine cheese | oregano

Pizza Vegetariana | Tomaten | Mozzarella | Aubergine | Cherry Tomaten | Spinat | Zucchetti | Oregano | 22
Pizza Vegetariana | tomatoes | mozzarella | eggplant | cherry tomatoes | spinach | zucchini | oregano

Pizza Dolce Vita | Tomaten | Mozzarella | Rohschinken | Parmesansplitter | Oregano | Rucola | 27
Pizza Dolce Vita | tomatoes | mozzarella | smoked ham | parmesan slices | oregano | rocket

PRIVÀ's Wochenpizza - Eine feine Pizza-Variation, wöchentlich neu interpretiert
PRIVÀ's weekly pizza - A refined pizza creation, reimagined weekly

Flammkuchen

Tarte Flambée

Elsässer Flammkuchen
Crème fraîche I Speck I Zwiebeln | 19
Alsatian Tarte Flambée
Sour cream I bacon I onions

Mediterraner Flammkuchen
Crème fraîche | getrocknete Tomaten I Feta I Oliven I Zwiebeln I Rucola | 23
Mediterranean Tarte Flambée
Sour cream I dried tomatoes I feta cheese I olives I onions I arugula

Carpaccio Flammkuchen
Crème fraîche | Rinds-Carpaccio | Cherry Tomaten | Zwiebeln | Parmesansplitter | Rucola | 28
Carpaccio Tarte Flambée
Sour cream I beef carpaccio I cherry tomatoes I onions I parmesan slices I arugula

Lachs Flammkuchen
Crème fraîche | Bündner Lachs | Zwiebeln | Kapern | 26
Salmon Tarte Flambée
Sour cream I Grison salmon I onions I capers

Süsser Schluss

Sweets

Hausgemachtes Tiramisù | 15
Homemade Tiramisù

Schoggi Küachli mit flüssigem Kern I Vanille Glace I Rahm | 15
Chocolate cake with liquid core I vanilla ice cream I whipped cream

Apfelstreusel im Glas | Vanille Glace | Rahm | 14
Strawberry crumble in a glass I vanilla ice cream I whipped cream

Coupe Nesselrode | Vermicelles | Vanille Glace | Meringues | Rahm | 15
Sundae “Nesselrode” I sweet chestnut puree I vanilla ice cream I meringue I whipped cream

Vermicelles I Rahm I Meringues | 13
Sweet chestnut puree I whipped cream I meringues

Kaiserschmarrn I Zwetschgenkompott | 12 / 19
Sliced pancake I plum compote

Gelati

Ice Cream

Schokolade I Vanille I Stracciatella | Walnuss I Karamell I Kaffee I Erdbeer
Chocolate I vanilla I stracciatella | walnut I caramel I coffee I strawberry
Zitrone I Himbeer I Blutorange
Lemon I raspberry I blood orange

Pro Kugel | 4
Per scoop
mit Rahm | with whipped cream | 1.5
mit Schuss | with shot | 4

Choco Lover - Schoggi Glace | Himbeer Sorbet | Schokoladensauce | saisonale Früchte | 14
Chocolate | raspberry | chocolate sauce | seasonal fruits

Maple Walnut - Walnuss und Vanille Glace | karamellisierte Walnüsse | Rahm | 14
Walnut | vanilla | caramelized walnuts | whipped cream

Dänemark - Vanille Glace | Schokoladensauce | Rahm | 14
Vanilla | chocolate sauce | whipped cream

Caramello - Karamell Glace | Karamellsauce I Rahm | 14
Caramel | caramel sauce | whipped cream

Bailey`s - Kaffee und Vanille Glace | Bailey's | Rahm | 15
Coffeee and Vanilla | Bailey's | whipped cream

Hausgemachter Eiskaffee - Kaffee und Vanille Glace | Kaffee | Rahm | 14
Coffee and Vanilla | coffee | whipped cream

Coffee Time - Eine Kugel nach Wahl | Espresso | 7.5
One scoop of ice cream of choice | espresso

Trio de Sorbets – Zitronen Sorbet I Himbeer Sorbet I Blutorange Sorbet | 14
Citron I raspberry I blood orange

Bei Fragen oder Anmerkungen zu Allergenen, bitten wir Sie, sich direkt bei unserem Servicepersonal zu melden - gerne informieren wir Sie.
Für unsere Saucen und Suppen verwenden wir ausschliesslich glutenfreies Bindemittel.

If you have any questions or comments regarding allergies, we ask you to contact our service staff directly - we are happy to inform you.
We only use gluten-free binders for our sauces and soups.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass es sich um ein veganes Gericht handelt.
The symbol indicates that the dish is vegan.

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer
All prices in CHF inclusive VAT.

Deklaration / Declaration

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz mit Ausnahme von Toastbrot (Produktionsland EU)
All our bread and baked goods come from Switzerland with the exception of toast bread (producing country EU)

Kalb / veal	Schweiz / Switzerland
Schwein / pork	Schweiz / Switzerland
Rind / beef	Schweiz, Uruguay, Paraguay / Switzerland, Uruguay, Paraguay
Geflügel / chicken	Schweiz, Frankreich / Switzerland, France
Wurstwaren / sausages	Schweiz / Switzerland
Lamm / lamb	Schweiz, Australien, Irland / Switzerland, Australia, Ireland
Krustentiere / crustacean	Vietnam (ASC)
Lachs / salmon	Schweiz, / Switzerland
Schalentiere / shellfish	Schweiz (Zucht), Vietnam (ASC), Vietnam (MSC) * / Switzerland (farmed), Vietnam (ASC), Vietnam (MSC)*

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein
*May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics