

Allegra

Herzlich willkommen in der PRIVÀ Gastronomia

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

Ihre Gastgeberin

Corina Renggli
und unser gesamtes Team



Zum Einstimmen

Let's start

Bunter Blattsalat mit Gemüse <i>Mixed leaf salad with vegetables</i>	11
Caesar Salat - mit Poulet und Speck <i>Caesar salad with Chicken and Bacon</i>	19 / 24
- mit Riesencrevetten <i>with king prawns</i>	24 / 30
Burrata mit Cherrytomaten, Couscous und Koriander <i>Burrata with cherry tomatoes, couscous and coriander</i>	16
Handgeschnittenes Rindstartar mit Toast <i>Hand-cut beef tartar with toast</i>	19 / 29
Safran-Fenchelsuppe – mit Riesencrevette <i>Saffran-fennel soup – with king prawns</i>	12 / 16
Bündner Gerstensuppe <i>Original Grison barley soup</i>	13

Wilde Zeiten

Autumn Suggestions

Nüsslisalat an Himbeer- Haselnussdressing mit Rehroschinken und Strudelcrunch <i>Lamb's lettuce with Raspberry- walnut dressing, venison ham and crunch</i>	16
Wildterrinen mit Preiselbeerschaum und Nüsslisalat an Nussdressing <i>Game terrine with cranberry foam and lamb's lettuce on nut dressing</i>	17
Steinpilz- Marronisuppe mit Kakaopfeffernüssen <i>Mushroom- chestnutsoup with cocoa peppernuts</i>	13
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Weissweibirne <i>Braised deer stew with spaetzle, red cabbage, chestnuts and white wine poached pear</i>	35
Wildschweinrolle mit Krautpizzokels, Preiselbeeren und Rosenkohl <i>Wild boar roll with herbpizzokels, cranberries and brussel sprouts</i>	36
Rehschnitzel mit Jus, Marronipüree, Spätzli und Rotkraut <i>Venison escalope stew with Jus, chestnutspuree, Spaetzli and red cabbage</i>	34
Vegetarischer Herbststeller (Spätzli, Rotkraut, Marroni, Eierschwämmli, Rosenkohl, Birne) <i>Vegetarian autumn plate (spaetzle, red cabbage, chestnuts, chanterelles, Brussel sprouts, white wine poached pear)</i>	26
Rehrücken (ab 2 Personen) mit Spätzli, Krautpizzokel, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Weissweibirne <i>Roast saddle of venison (min. 2 people) served with chestnut herbpizzokels, red cabbage, chestnuts, brussel sprouts, white wine poached pear</i>	56
Herbstpizza mit Mozzarella, Tomatensauce, Eierschwämmli, Cherrytomaten, Rehroschinken und Rucola <i>Autumn pizza with mozzarella, tomato sauce, chanterelles, cherry tomatoes, venison ham and arugula</i>	25



Für den grossen Hunger

For a big appetite

Spaghetti an Tomaten-Mascarponesauce und Riesencrevetten <i>Spaghetti with tomato-mascarpone salsa and king prawns</i>	29
Lammierstück mit Kräutercrunch und Basilikumrisotto <i>Lamb loin with basilic, risotto and herbe crunch</i>	38
Gefüllte Maispouardenbrust mit Pilzen und Kichererbsen <i>Chicken breast filled with mushrooms and chickpeas</i>	29
Allegra Burger mit Pommes frites <i>Allegra Burger with French fries</i>	26
Paniertes Alpenschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln <i>Wiener Schnitzel (pork) with fried potatoes</i>	27
Kalbs Cordon Bleu mit Land-Rauchschinken, Bergkäse und Pommes frites <i>Veal Cordon Bleu with farmer's ham, alpine cheese and french fries</i>	38
Entrecôte „Café de Paris“ mit Pommes frites <i>Entrecôte „Café de Paris“ with french fries</i>	43
Wolfsbarsch mit Humus und geräucherten Peperoni <i>Sea bass mit humus and smoked sweet pepper</i>	32

Knuspriges aus dem Ofen

From the oven

Elsässer Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln <i>Alsatian Tarte Flambée with bacon & onions</i>	19
Mediterraner Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Feta, Oliven, Zwiebeln und Rucola <i>Mediterranean Tarte Flambée with dried tomatoes, feta cheese, olives, onions and arugula</i>	21
Carpaccio Flammkuchen mit Rindstreifen, Kirschtomaten, Zwiebeln & Parmesan <i>Carpaccio Tarte Flambée with beef, cherry tomatoes, onions & parmesan</i>	24
Vegetarischer Flammkuchen mit Spinat, Zwiebeln und Zucchini <i>Vegetarian Tarte Flambée with spinach, onions & zucchini</i>	18
Pizza Margherita mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum <i>Pizza Margherita with tomatoes, mozzarella & basil</i>	18
Pizza Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Schinken <i>Pizza Prosciutto with tomatoes, mozzarella, basil & ham</i>	21
Pizza Diavolo mit Tomaten, Mozzarella, Chili, Zwiebeln & scharfer Salami <i>Pizza Diavolo with tomatoes, mozzarella, chili, onions & spicy salami</i>	22
Pizza Hawaii mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas <i>Pizza Hawaii with tomatoes, mozzarella, prosciutto and pineapple</i>	23
Pizza Vegetariana mit Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zucchini & Oregano <i>Pizza Vegetariana with tomatoes, mozzarella, spinach, zucchini & oregano</i>	19
Pizza Corina mit Tomaten, Mozzarella, Hollandaise, Spinat und Knoblauch <i>Pizza Corina with tomatoes, mozzarella, hollandaise, spinach and garlic</i>	23
Pizza Dolce Vita mit Tomaten, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Rucola, Prosciutto di Parma und Parmesansplitter <i>Pizza Dolce Vita with cherry tomatoes, mozzarella, arugula, parma ham and parmesan slivers</i>	28



Desserts

Sweets

Tiramisù mit Erdbeeren <i>Strawberry-Tiramisù</i>	12
Schoggi Küachli mit flüssigem Kern, Vanille Glace und Rahm <i>Chocolate cake with liquid core, vanilla ice cream and whipped cream</i>	13
Kokos Crème Brûlée mit saisonalen Früchten <i>Coconut crème brûlée with seasonal fruits</i>	11
Coupe Nesselrode <i>Sundae "Nesselrode" with vanilla ice cream, sweet chestnut purée, meringues and whipped cream</i>	10
Vermicelles mit Rahm und Meringues <i>Sweet chestnut purée with whipped cream and meringues</i>	10
Mascarpone- Beerencrème mit Crumble <i>Mascarpone-Berry-Cream with crumble</i>	11
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott <i>Kaiserschmarrn with plum compote</i>	11 / 18

A vertical strip on the left side of the page features a detailed wood grain texture, showing natural patterns and knots in shades of brown and tan.

Gelati

Passion of Ice Cream

Chocolate Chips, Vanille, Baumnuss, Caramel, Café, Erdbeere, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht & Ananas
Chocolate Chips, Vanille, Walnut, Caramel, Café, Strawberry, Lemon, Cassis, Passion fruit & ananas

Pro Kugel 3.50
Mit Rahm 1.50

Choco Lover 11
Chocolate Chips Ice Cream und Cassis Sorbet, saisonale Beeren/Früchte

Maple Walnut 11
Walnut und Vanille Ice Cream, caramelisierte Walnüsse und Rahm


Danemark 11
Vanille Ice Cream, Schokoladensauce und Rahm

Caramello 11
Caramello Ice Cream, Rahm, Caramelsauce und Biscuit


Bailey`s 12
Café und Vanilla Ice Cream, Kaffeesauce, Baileys und Rahm

Eiskaffee Hausgemacht 10.50
Vanille und Café Ice Cream, Kaffee und Rahm

Coffee Time 6.80
Eine Kugel nach Wahl zusammen mit einem Kaffee



Trio de Sorbets <i>Zitrone, Cassis und Passionsfrucht & Ananas Sorbet mit Früchtegarnitur</i>	11
Red Fire <i>Cassis Sorbet mit Prosecco</i>	10.50
Colonel <i>Zitronen Sorbet mit eisgekühlten Wodka</i>	10.50
Frappé <i>Ice Cream nach Wahl gemixt mit kalter Milch</i>	8.50
Kid's Frappé <i>Ice Cream nach Wahl gemixt mit kalter Milch</i>	5.50
Kid's Dream <i>Ice Cream nach Wahl mit Waffel und Früchten</i>	5.50



Bei Fragen oder Anmerkungen zu Allergenen, bitten wir Sie sich direkt bei dem Service Personal zu melden.
Gerne informieren wir Sie.

Für unsere Saucen und Suppen verwenden wir ausschliesslich Glutenfreie Bindemittel.

For questions or comments on allergens, we ask you to contact the service staff directly.
We are happy to inform you.

For our sauces and soups we only use gluten-free binders.

Deklaration / Declaration

Kalb / Veal

Schwein / Pork

Rind / Beef

Geflügel / Chicken

Lamm / Lamb

Fisch & Schalentiere / Fish & Shellfish

Wild / Game

Schweiz / Switzerland

Schweiz / Switzerland

Schweiz, Uruguay, Paraguay / Switzerland, Uruguay, Paraguay

Schweiz, Frankreich / Switzerland, France

Neuseeland, Australien / New Zealand, Australia

Norwegen (ASC), Vietnam (ASC) / Norway (ASC),

Vietnam (ASC)

Deutschland, Österreich / Germany, Austria