

LIEBE GÄSTE – HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM LA PINTE GARTEN!

Begrüssen Sie mit uns Riccardo Cicognani mit seinem Team aus den Häusern "Palazzo Salis" in Soglio sowie „Berninahaus“ in Pontresina!

Das Engadin sowie eine langjährige Freundschaft verbinden Michel Hojac und Riccardo Cicognani.

Diese Verbindung haben die beiden kreativ umgesetzt und verwöhnen Sie zum Auftakt der Wildsaison, vom 21.-25. September 2022 mit Spezialitäten aus dem Bündnerland. Das Wild stammt ganzheitlich aus einheimischer Jagd aus dem Bergell und Puschlav. Degustieren Sie dazu einen passenden Wein aus der Bündner Herrschaft.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Jeweils am Abend Mi-Fr und Sa bis So: 11.30 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr

Küche: 11.30 – 13.30 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr

Mo und Di: Ruhetage

SocialMedia



Menu «Riccardo Cicognani»

La Curuna Lachs

Rote Bete – Himbeer – Meerrettich

Engadiner Heu Suppe

Lammschinken aus Zuoz – Albula Kartoffel – Alpenrahm von der Sennerei Pontresina

Murmeltier Ravioli

Topinambur – Haselnuss – Casera Käse

Puschlaver Rehrücken

Kürbis – Steinpilz - Mandeln

Lino's Zabaione

Marsala – Vanille – Löffelbisquit

3-Gang

94.-

4-Gang mit Suppe

106.-

5-Gang

128.-

Zu den jeweiligen Gängen, haben wir den passenden Wein für Sie vorbereitet.

10.- bis 14.- pro Glas

Bündner Classic's

	Vorspeise	Hauptgang
Karotte <i>Orange – Haselnuss – Whisky</i>	24.-	
Pizzoccheri <i>Wirsing – Salbei – Kartoffel</i>	24.-	34.-
Wild Capuns <i>Mangold – Salsiz – Bergkäse</i>	26.-	36.-
Engadiner Hirsch Pfeffer <i>Spätzli – Rotkabis – Birne</i>		46.-
Gefüllte Zucchettiblüte <i>Ricotta – Belugalinsen – Nuss</i>		38.-

All unsere Preise sind in CHF, inklusive Service und MwSt.