

# Antipasti



**CROQUETAS** 3stk 27  
jamón ibérico | pikante mayonnaise

**CHARCUTERIE** 31  
thunfisch prosciutto | focaccia | zitronenbutter

**AUBERGINENHUMMUS** 26  
chipotle | sesam | focaccia

**KOPFSALATHERZ** 25  
frühlingsgemüse | erbsendressing | briohecroutons | ricotta salata

**EI AUS POSCHIAVO** 29  
spargel | engadiner käseschaum | schwarzer trüffel

**BURRATA** 27  
erdbeeren | tomaten | erbsen

**GALLEGA-OKTOPUS** 36  
kartoffelschaum | peperoni

**RISO AL SALTO** 49  
kalbsmilken | parmesancreme | schwarzer trüffel

**VITTELLO TONNATO** 37  
jus

## Raw

**RINDSTATAR** 51  
spargelvariation | eigelb | kaviar

**THUNFISCHTATAR** 47  
randen | mönchsbart | radieschen

**MAKRELE** 43  
gurke | grüne tomate | shiso

**GILLARDEAU AUSTERN**  
scharfe tiradito | mignonette  
3 stk 37 | 6 stk 74 | 12 stk 145

**KAVIAR KRISTAL**  
30 gr 155 | 50 gr 198



# Pizza Napoletana

## MARGHERITA 31

tomaten | fior di latte | basilikum

## DIAVOLA 37

tomaten | fior di latte | chili | n'duja

## VEGETARIANA 35

zucchini | fior di latte | zucchini Blüten | ricotta

## JAMÓN 68

weisse basis | jamón ibérico | tomatencreme



## Pasta & Risotto

---

### HUMMER-LINGUINE 71

tomaten | zitrone

### RAVIOLI DUO 39

cacio & pepe | poulet | frühlingsgemüse

### BÄRLAUCHRISOTTO 37

käsefondue aus poschiavo käserei | ingwer

## Secondi

---

### RINDSENTRECÔTE 65

creekstone farm | artischocke | salsa verde  
hollandaise

### KABELJAU 63

persillade sauce | venusmuscheln | 'nduja | erbsen

### THUNFISCH NACKENSTÜCK 65

fuentes farm | puttanesca sauce

### KARTOFFEL- UND SELLERIETERRINE 38

löwenzahn | mangold | vegane balsamico-jus

### PERLHUHN 56

zweierlei | frühlingsgemüse  
morcheln | rahmsauce

### KALBSKOTELETT MAILÄNDER ART

mit tomaten-zwiebel-salat | basilikum  
ab 2 personen  
klassisch 130  
valdostana-art 154  
trüffel & raclettekäse 190



**TAGESFISCH** pro kg | 195  
je nach verfügbarkeit

### BEILAGEN 15

baby-kopfhersensalat, tzatziki | fregola couscous, frühlingsgemüse  
ofenkartoffeln | spargel duo, parmesan, eigelb, trüffel



# The View Dessert

Tiramisù 49

am tisch zubereitet | für 2 personen

Mille Feuille 27

rhabarber | himbeeren

Apricot Parfait 25

weisses schokoladeneis | aprikosenkompott

Baked Alaska 48

waldbeeren | schokolade | joghurt  
zubereitungszeit: 20 min

## Sweet Wine

Vin de Liquer, Manfred Meier, 2016 5cl 17  
Sauvignon de Grain Noble. Manfred Meier, 2022 5cl 27  
Grain Noble, Marie-Thérèse Chappaz, 2019 5cl 34  
Coulée de Serrant Moelleux, Nicolas Joly, 2022 5cl 22  
Passito di Pantelleria Bukkuram, Marco de Bartoli, 2022 5cl 19  
Riesling Eiswein, Trittenheimer Altärchen, 2007 5cl 35

## GRAPPA

Nonino Moscato 41% 2cl 16  
Nonino Picolit „The Legendary Cru Monovitigno“ 50% 2cl 20  
Nonino Riserva 8 years GRACE Edition 41% 2cl 16  
Nonino 14 years „La riserva dei cent'annita“ 43% 2cl 20

## Schnaps



Etter Zuger Kirsch 41% 2cl 14  
Etter Williams 42% 2cl 14  
Etter Kleines Pflümli 41% 2cl 14  
Rochelt Muskattraube 50% 2cl 38  
Rochelt Gravensteiner 50% 2cl 38  
Rochelt Schwarzer Holunder 52% 2cl 58  
Rochelt Mirabelle 50% 2cl 58



## PORTO

Grahams 10 years 20% 5cl 18  
Grahams 20 years 20% 5cl 24  
Grahams 30 years 20% 5cl 32  
Granams 40 years. 20% 5cl 48



The View