

DONATZ

RESTAURANT

Jeden Freitag
Every Friday



DONATZ
HOTEL RESTAURANT BAR

VORSPEISEN

starters | antipasti

DUO VON PULPO

Bohnen - Salat - Kräuter

octopus - beans - salad - herbs

polpo - fagioli - insalata - erbe

29.50

ANGUS SIEDFLEISCHTERRINE

Peperoni Vinaigrette

boiled angus beef terrine - vinaigrette sauce

terrina di bollito di manzo - salsa vinaigrette

24.50

GEBACKENER MARKKNOCHEN

Petersilie

baked marrowbone - parsley

midollo al osso gratinato - prezzemolo

19.50

SALATE

salads | insalate

BUNTER BLATTSALAT

Champignons - Radieschen - Speck

colorful leaf salad - mushrooms - radishes - bacon

insalata di foglie colorate - funghi - ravanelli - pancetta

15.00

DONATZ CAPRESE

Büffelmozzarella - Tomaten - Zwiebeln - Spinat - Sellerie - Oliven - Kräuter Vinaigrette

buffalo mozzarella - tomatoes - onions - spinach - celery - olives - herb vinaigrette

mozzarella di bufala - pomodori - cipolle - spinaci - sedano - olive - vinaigrette alle erbe

24.50

SUPPEN

soups | zuppe

ENGADINER HEUSUPPE

Pfifferlinge - Kräuter

meadow hey soup - chanterelles - herbs

zuppa di prato - finferli - erbe aromatiche

18.50

KLARE OCHSENSCHWAZSUPPE

Raviolo - Schnittlauch

oxtail clear - raviolo - chives

brodo di coda di bue - raviolo - erba cipollina

18.50

BESTSELLER

Angus Beef

THE ROSSINI BURGER

Angus Beef Filet - Entenleber - Trüffel - Pommes Frites

angus beef fillet - duck liver - truffles - french fries
filetto di manzo - fegato d'anatra - tartufi - patatin
68.50

FILET WORONOFF

Flambiertes Angus Beef Filet - Vodka - Senfsauce

flambéed filet of beef - mustard - vodka sauce
filetto di manzo flambato - senape - salsa wodka
180 g. - 65.00* | 280 g. - 88.00*

SIEDFLEISCH VOM ANGUS BEEF

Flämisches Gemüse - Mark

prime boiled angus beef - fresh vegetables - marrow
bollito di manzo - verdure - midollo
45.00

KLASSIKER VOM KALB

veal | vitello

KALBSKOTELETT JACKY

Nussbutter - Blattspinat

veal chop Jacky - butter - spinach
braciola di vitello - burro - spinaci
68.50*

WIENERSCHNITZEL ORIGINAL

Preiselbeeren

wiener schnitzel - cranberries
scaloppine di vitello inpanate - mirtilli
46.50*

KALBSGESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

Champignon - Weissweinsauce

thinly sliced veal "zurich style" in a cream - mushroom sauce
sminuzzato di vitello alla zurighese
46.50*

GOTTHARD ZANDER

Beurre rouge - Spinat

pike perch - beurre rouge - spinach
lucio-perca - beurre rouge - spinaci
48.50*

BÜNDNER LACHSFILET AUS LOSTALLO

Trofie - Tomaten - Favebohnen - Bohnenkraut

local salmon from Lostallo - trofie - tomatoes - broad beans - savory
filetto di salmone di lostallo - trofie - pomodori - fave - santoreggia
48.50

VEGETARISCHES

vegetarian | vegeteriano

SAFRAN ARTISCHOCKEN

Karotten - Sauerrahm - Reis

saffron artichokes - carrots - sour cream - rice
carciofi allo zafferano - carote - panna acida - riso
36.50

LINGUINE AL LIMONE

Zucchini - Spinat - Pilze

linguine - lemon - zucchini - spinach - mushrooms
linguine - limone - zucchine - spinaci - funghi
28.50

Gerichte mit * werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

dishes with * are served with a side dish of your choice
piatti con * vi offriamo un contorno a scelta

BEILAGEN

Rösti - Nudeln nach Grossmutter Art - Reis - Pommes Frites - Blattspinat - Gemüse

rösti - noodles - rice - french fries - spinach - vegetables
rösti - tagliatelle alla nona - riso - patate fritte - spinaci - verdure
plus 7.00

Deklaration



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

SÜSSPEISEN

sweets dolci

TOBLERONE MOUSSE - ERDBEEREN - MINZE

white chocolate mousse - strawberrier - mint
mousse al cioccolato bianco - fragole - menta
16.50

GEBACKENES EIS - BEEREN

baked ice cream - berries
gelato al forno - frutti di bosco
16.50

HAUSGEMACHTER EISKAFFEE

iced coffee with whipped cream
caffé freddo con gelato e panna
16.50

SABAYONE MIT VANILLE GLACÉ

sabayone - vanilla ice cream
sabayone - gelato alla vaniglia
18.50

GLACE

ice cream gelato

VANILLA DREAM - ESPRESSO CROQUANT CHOCOLATE & SALTED CARAMEL - MINT CHOCOLATE

4.50 pro Kugel / scoop / pallina
mit Schlagrahm / with whipped cream / con panna
plus 1.50

SORBETS

sorbets sorbetti

LEMON & LIME - APRICOT - ZWETSCHGE

4.50 pro Kugel / scoop / pallina
mit/with/con Xellent Swiss Vodka - Etter Aprikose - Morin Vieille Prune
plus 9.50

KÄSE

cheese formaggio

KÄSE VON DER PLATTE - CHUTNEY

a selection of cheese served with chutney
selezione di formaggi con chutney
22.50