



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Jarno

by Simone Lipani

**Ein Restaurant ist eine Form gelebter
Fantasie, in dem das Essen die absolute
Hauptrolle spielt.**

**Il ristorante è una forma di fantasia vissuta in
cui il cibo è protagonista.**

Gastronomische Reise

Menu degustazione

Brüggli-Forelle spielt im Osten



Marinierte Lachsforelle, Wasabi, Schokolade, Kiwi-Marmelade, Sauerrahm-Mousse

Trota di Brüggli marinata, wasabi, cioccolato,
marmellata di kiwi, musse panna acida

Zitronen Grass-Sorbet



Sorbetto al lemon-grass

Nord-Sud



Hausgemachte Bügel-Fusilli, Griess-Mehl Rindshackfleisch und Luganighetta vom Tessiner Ragout mit Belper Knolle, Wild Fenchelschaum

Maccaruna al ferretto di farina di semola, ragù di luganighetta, Belper Knolle, aria di finocchietto selvatico

Schweinebauch



Apfelmarmelade aus Malans, Zwiebeln in Süss-Sauer-Sauce in Apfelessig, Kalbsjus, Pommes Pont-Neuf

Pancia di maiale, marmellata con mele di Malans, cipolline in agrodolce, jus di vitello, Pommes Pont Neuf

Notre Bouillabaisse



Baby Star is Born Salz crumble, Variation von sorbet



Crumble salato, variazione di sorbetti

oder

Käsewagen



Carrello dei formaggi

CHF 155

Vegetarische Reise

Degustazione vegetariano

LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Sommersalat



Bergkräuter, Radicchio, Schnittsalat, Löwenzahn, haselnuss, Blütenpollen, Meierhofs Dressing und Zitronen Grass-Sorbet

Erbe di montagna, radicchio, misticanza, tarassaco, nocciole piemontesi, polline, salsa Meierhof, sorbetto al Lemon-grass

Lobet den Garten



Lode all'orto

Himbeeren -Sorbet



Sorbetto ai lamponi

Tagliolini



Tannepesto, sommertruffel, Löwenzahn, geröstete Haselnüsse

Tagliolini al pesto di larice e pino, tartufo estivo, tarassaco, nocciole piemontesi

Sellerie



Farbige Krautstiele, Erbsen, Tannenhonig

Sedano rapa, Coste colorate, piselli, miele di pino

Ananas Sorbet mit Baiser

Sorbetto all'ananas e meringhe



Oder

Käsewagen



Carrello dei formaggi

CHF 100

Tartar 140 gr.



**Fein geschnittenes Rindfleisch, Natives Olivenöl Extra,
Senfgelee, gurken, Basilikum und Rucola-Pesto, Granatapfel,
Rote Bete-Chips, Wachtelei**

Tartar di manzo tagliata a mano, EVO, pesto di basilico e rucola, melograno, chips alla bietola, uovo di quaglia

CHF 28

Brüggli Forelle spielt im Osten



**Marinierte Lachsforelle, Wasabi, Schokolade 92%,
Kiwi-Gold-Marmelade, Sauerrahm-Mousse**

Trota di Brüggli marinata, wasabi, cioccolato, marmellata di kiwi, musse panna acida

CHF 22

Sommersalat



**Gemischte Salat, gerösteten Haselnuss, Blütenpollen, Krauter
unserem garten
Meierhofs Dressing und Zitrone Grass -Sorbet**

Erbe di montagna, radicchio, misticanza, tarassaco, nocciole piemontesi, polline, salsa Meierhof, sorbetto al Lemon-grass

CHF 16

" 1931 "



Der Ursprung des Gerichts ist nicht eindeutig geklärt. Ein verbreiteter Herkunftsmythos besagt, dass ein patriotischer Maurer zum ersten Mal die Zutaten, deren Farben der Trikolore entsprechen, in ein "Panino" gefüllt habe. Ein anderer Ursprung wird darin vermutet, dass das Gericht auf die futuristische Küche von Filippo Tommaso Marinetti zurückgeht. Die futuristische Küche sollte u.a. Häppchen kreieren, die innerhalb weniger Augenblicke zehn oder zwanzig verschiedene Geschmackseindrücke verursachen. In diesem Sinn soll das Gericht bei einem von Marinetti im Grand Hotel Quisisana auf Capri veranstalteten Abendessen auf der Speisekarte gestanden haben.

L'origine del piatto non è chiaramente stabilita. Un mito di origine molto diffuso narra che un muratore patriottico mettesse per primo gli ingredienti i cui colori corrispondono al tricolore in un "Panino". Un'altra origine si ritiene che il piatto risalga alla cucina futuristica di Filippo Tommaso Marinetti. La futura cucina dovrebbe, tra l'altro, creare antipasti che producano dieci o venti diverse impressioni di gusto in pochi istanti. In questo senso, si dice che il piatto sia stato in menu a una cena ospitata da Marinetti al Grand Hotel Quisisana di Capri.

CHF 22



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

“ Home Made ” Tagliolini



Tannenpesto, Sommertruffel, Löwenzahn, geröstete Haselnüsse

Tagliolini al pesto di pino, tartufo estivo, noci piemontesi, tarassaco

CHF 30

B.M



Hausgemachte Ofen Lasagne, Tomaten confit, Amerikanische Hummer Sauce

Lasagna aperta, pomodorini confit, Sauce Americane, astice

CHF 35

Nord-Sud



Hausgemachte Bügel-Fusilli, Griess-Mehl Rindshackfleisch und Luganighetta vom Tessiner Ragout mit Belper Knolle, Wild Fenchelschaum

Maccaruna al ferretto di farina di semola, ragù di luganighetta, Belper Knolle, aria di finocchietto selvatico

CHF 28

Lobet den Garten “ Vegan Art ” (Lauwarm)



Erbsen Püree, gemischtem Gemüse, Tomaten und Bärlauch Pulver, Basilikum Natternkopf-Bitterkraut Pesto, Holunder Sirup, Taggiasche Oliven crumble

Purea di piselli, verdure miste, pomodorini, aglio orsino e pomodorino disidratato, pesto di levistico e basilico, sciroppo di sambuco, crumble di olive taggiasche

CHF 22



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Kalbs backe



Geschmorten Kalbs backe in Rotwein glasiert mit Tannenhonig, Selleriepüree, Löwenzahn

Guancia di vitello brasata al vino rosso, glassato al miele di pino, purea di sedano rapa, tarassaco

CHF 59

Schweinebauch



Apfelmarmelade aus Malans, Zwiebeln in Süss-Sauer-Sauce in Apfelessig, Kalbs Jus, Pommes neuf

Pancia di maiale, marmellata di mele di Malans, cipolline in carpione d'aceto di mele, jus di vitello, Patate ponte nuovo

CHF 49



GreenHope baby



"Swiss Prime" RindsFilet, Kartoffeln-erbsen und schwarzen Knoblauch Püree, Baby Karotten, Krauter unserem Garten, Bourbon Pfeffer Kalbs Jus

Filetto di manzo svizzero, purea di patate con piselli e aglio nero, baby carote, erbe del nostro giardino, Jus di vitello al pepe Bourbon

CHF 59

Notre Bouillabaisse " Simone Art "



**Bouillabaisse ist ein provenzalisches
Fischgericht, das je nach Zubereitung
als zweigängiges Gericht aus
Fischsuppe und gegartem Speisefisch
mit Meeresfrüchten oder als
reichhaltiger Eintopf serviert wird.
Der Begriff wird auch synonym für
„Provenzalische Fischsuppe“ und die
Marseiller Zubereitungsvariante
verwendet.**

La bouillabaisse è un piatto di pesce di origine provenzale che, a seconda di come viene preparato, viene servito come un secondo piatto di zuppa di pesce con frutti di mare o come un ricco spezzatino.

Il termine è utilizzato anche come sinonimo "zuppa di pesce alla Provenzale" e della variante preparazione "alla marsigliese"

CHF 59



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Fruchtiges Fondue



Pâtisseriescreme mit Zitronen-Thymian, Mandelbiskuit und Obst

Fonduta di crema pasticcera con limone e timo, biscotto alle mandorle e frutta

CHF 16

Eclair



Mit Himbeere Sorbet und Schokoladen

Eclair con cioccolato e sorbetto ai lamponi

CHF 16

Star is Born



Salz crumble, Variation von sorbet

Crumble salato, variazione di sorbetti

CHF 18

Sizilianisches Cannolo Made in Davos



Ricotta aus Ziegen- und Kuhmilch, Pistazien, kandierte Früchte, Schokolade

Cannolo siciliano made in Davos, ricotta di capra e vaccina, canditi, cioccolato, pistacchio

CHF 18

Käsewagen



Carrello dei formaggi

CHF 20



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

EXCALIBUR

50° À COEUR CHARRA TOMAHAWK STEAK BY
LUMA GOURMET

Wir laden Sie herzlich zu einem gemütlichen
Steak Abend, ab 4-8 Personen in unserem
Jarno Restaurant. Im Angebot erhalten sind ein
400-450g pro Person Tomahawk Steak vom
Luma Gourmet.















Wann:

Do-So ab 19:00 Uhr

Reservierungen müssen am
Vortag bis 14:00 Uhr
getätigt werden

Preis:

CHF 78.-pro Person

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	 LES
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	 CRUSTACEANS
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and by-products	
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products based on fish	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy-based products	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	
8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	
9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery	
10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	
13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and lupine-based products	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances can be provided by the service staff.

LA PREPARAZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLA NOSTRA CUCINA, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

THE PREPARATION OF ALL SERVED PRODUCTS TAKES PLACE IN OUR KITCHEN. THEREFORE WE CANNOT EXCLUDE POTENTIAL CROSS-CONTAMINATION WITH ALLERGENS, EVEN IN FOOD NOT ORIGINALLY CONTAINING IT.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer und Service.

All prices in Swiss francs, including Value Added Tax and service.