



## Salate / Klassiker / Suppen

**Salat vom Büffet** 13.50  
Salad from the buffet  
Insalata dal buffet

**Rindstatar** mild / scharf L 28.00  
90 gr von Hand geschnittenes  
Angusfilet mit Zwiebeln, Petersilie, Olivenöl  
und Longhin Brot

**Beef tatar mild / spicy** 90 gr cut by hand Angus fillet with onions, parsley, olive oil and longhin bread

**Tatara di manzo dolce/piccante** 90 gr tagliati a mano Filetto di Angus con cipolla, prezzemolo, olio d'oliva e pane longhin

**Rinds und Tuna Tataki\*** L G 29.00  
Mariniertes Rinds und Tunafilet,  
scharf angebraten,  
serviert mit Tatakisauce und Wakamesalat

**Beef and Tuna Tataki** \* Marinated beef and tuna fillet, served with tataki sauce and wakame salad

**Tataki di manzo e tonno** \* Filetto di manzo e tonno marinato, scottato, servito con salsa tataki e insalata wakame

**Vitello Tonnato\*** 22.50  
90 gr dünn geschnittener Kalbsbraten  
mit Thunfischsauce, Kapern & Salatbouquet

**Vitello Tonnato** \* 90 grams of thinly sliced roast veal, with tuna sauce, capers & salad bouquet

**Vitello Tonnato** \* 90 grammi di arrosto di vitello a fette sottili con salsa di tonno, capperi e bouquet di insalata

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



## Salate / Klassiker / Suppen

<b>Sautierte Steinpilze</b>	V G	18.00
mit Salatbouquet		
Sautéed porcini mushrooms with salad bouquet		
Funghi porcini saltati con bouquet d` insalata		
<b>Kastaniencremesuppe</b>	V	13.00
Chestnut cream soup		
Zuppa di castagne		
<b>Minestrone</b>	V L	13.00
<b>Gerstensuppe</b>		14.00
barley soup		
zuppa d'orzo		

V = vegetarisch   G = glutenfrei   L = laktosefrei   VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

**Hauptgänge**

<b>Steinpilzrisotto</b> mit Kastanien <b>Risotto ai funghi porcini</b> con le castagne <b>Porcini mushroom risotto</b> with chestnuts	V G	29.00
<b>Kastanientagliatelle</b> mit Steinpilzrahmsauce <b>Chestnut tagliatelle</b> with mushroom cream sauce <b>Tagliatelle alle castagne</b> con crema di funghi	V	29.00
<b>Kastanien Gnocchi</b> an Gorgonzola <b>oder</b> an Salbeibutter <b>Chestnut Gnocchi</b> with Gorgonzola or sage butter <b>Gnocchi di Castagne</b> con Gorgonzola o burro alla salvia	V	28.00
<b>Taglaitelle Longhin*</b> Pommerysenf, Rucola, Rindfiletwürfel, Cherrytomaten und Parmesan <b>Taglaitelle Longhin*</b> Pomeranian mustard, rocket, cubed beef fillet, Cherry tomatoes and parmesan <b>Tagliatelle Longhin*</b> Senape di Pomerania, rucola, filetto di manzo a cubetti, Pomodorini e parmigiano		34.00
<b>Gefüllte Paprika*</b> mit Gemüse Couscous und Reis <b>Stuffed peppers*</b> with vegetable couscous and rice <b>Peperoni ripieni*</b> con cous cous di verdure e riso	V VE L G	29.00

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



## Hauptgänge

### **Cordon Bleu Traditionell\*** Kalb 39.00

gefüllt mit Bergkäse und gekochter Schinken  
an frischem Gemüse

**Cordon Bleu Traditional\*** veal filled with  
mountain cheese and cooked ham & fresh vegetables

**Cordon Bleu Tradizionale\*** vitello / ripieni di  
formaggio di montagna e prosciutto cotto con verdure fresche

### **Cordon Bleu Longhin\*** Kalb 41.00

gefüllt mit Gorgonzola, Kastanien, gekochter Schinken  
an frischem Gemüse

**Cordon Bleu Longhin\*** veal  
filled with gorgonzola, chestnuts, cooked ham & fresh vegetables

**Cordon Bleu Longhin\*** vitello  
ripieni di gorgonzola, castagne, prosciutto cotto con verdure fresche

### **Wiener Schnitzel\*** Kalb 44.00

mit Preiselbeeren und Maldonsalz  
an frischem Gemüse

**Cotoletta alla milanese\*** vitello / con mirtilli rossi e sale maldon  
& verdure fresche

**Wiener schnitzel\*** veal / with cranberries and maldon salt  
& fresh vegetables

### **Rinds Pot – Au – Feu** L G 36.00

Siedfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie und Kartoffeln

**Rinds Pot - Au – Feu** Boiled meat, carrots, leek, celery and potatoes

**Scorze Pentola - Au – Feu** Bollito, carote, porro, sedano e patate

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

**Hauptgänge****Burger Longhin**

34.00

Medium gebratenes Rinds Patty, Salat, Zwiebel,  
Tomate, Gurke, Homedip, Guacamole,  
Käse, Spiegelei & Burgerbun

**Burger Longhin** Medium fried beef patty, lettuce, onion,

Tomato, cucumber, home dip, guacamole, Cheese, fried egg & burger bun

**Hamburger Longhin** Polpettone di manzo fritto medio,

lattuga, cipolla, Pomodoro, cetriolo, salsa fatta in casa, guacamole,  
Formaggio, uovo fritto e panino con hamburger

**Kalbsleber Longhin\***

G

41.00

mit Zwiebeln, Kräuter und Knoblauch  
an frischem Gemüse

**Longhin veal liver\*** with onions, herbs and garlic, & fresh vegetables

**Fegato di vitello Longhin\*** con cipolle, erbe e aglio & verdure fresche

**Rindsgulasch**

G

34.00

mit frischem Gemüse

**beef goulash** with fresh vegetables

**gulasch di manzo** con verdure fresche

**Zander Filet\***

39.00

mit frischem Gemüse und

Steinpilzrahmsauce mit Kastanien **oder** an Salbeibutter

**Pikeperch fillet\*** with fresh vegetables and

Creamy boletus mushroom sauce with chestnuts or with sage butter

**Filetto di lucioperca\*** con verdure fresche e

Salsa cremosa di funghi porcini alle castagne o al burro salvia



## Hauptgänge

### **Saiblings Filet\*** 39.00

mit frischem Gemüse und

Steinpilzrahmsauce mit Kastanien **oder** an Salzeibutter

**Char fillet\*** with fresh vegetables and  
Creamy boletus mushroom sauce with  
chestnuts or with sage butter

**Filetto di salmerino\*** con verdure fresche e  
Salsa cremosa di funghi porcini alle castagne o al burro salvia

### **Käsefondue ab 2 Personen\*** V 32.00 p.P.

mit Brot und Kartoffeln

**Cheese fondue** from 2 people \* with bread and potatoes

**Fonduta di formaggio** da 2 persone \*con pane e patate

### **Chateaubriand ab 2 Personen\*** 69.00 p.P.

Kleiner gemischter Salat vom Büffet, 250gr Rindsfilet

pro Person, dazu Steinpilzrisotto, Pommes Frites,

Gemüse, Cafe – de Paris, mind. 30 Minuten Wartezeit

#### **Chateaubriand from 2 people \***

Small mixed salad from the buffet,

250gr beef fillet per person, plus porcini

mushroom risotto, french fries, Vegetables, Cafe - de Paris,

waiting time at least 30 minutes

#### **Chateaubriand da 2 persone\***

Insalatina mista dal buffet, filetto di manzo 250gr

a persona, più risotto ai funghi porcini, patatine fritte,

verdure, Cafe - de Paris, tempo di attesa

almeno 30 minuti

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

**Hauptgänge**

**vom heißen Stein**, mit frischem Gemüse und dreierlei Dip  
**from the hot stone**, with fresh vegetables and three kinds of dip  
**dalla pietra calda**, con verdure fresche e tre tipi di salsa

<b>Angus Rindsfilet</b> 200gr	L G	44.00
Angus beef fillet		
Filetto di Angus		
ODER		
<b>Lammchops</b> 220gr	L G	41.00
Lamb chops		
Costolette di Agnello		
ODER		
<b>Straussenfilet</b> 200gr	L G	41.00
Ostrich fillet		
Filetto di Struzzo		
ODER		
<b>Pata Negra</b> 200gr	L G	55.00

**Beilagen** werden nicht als Hauptgang serviert

**Side dishes** are not served as a main course

**I contorni** non sono serviti come piatto principale

<b>Pommes Frites</b>	V	6.00
<b>Risotto</b>	V G	7.00
<b>Reis</b>	V	6.00
<b>Rösti</b>	V G	7.00

V = vegetarisch G = glutenfrei L = laktosefrei VE = vegan  
 alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



**!Mittwoch – Montag!**

**!Wednesday - Monday!**

**!Mercoledì - Lunedì!**

**Pizzen** alle mit Tomate und Mozzarella

Pizzas all with tomato and mozzarella

Pizze tutte con pomodoro e mozzarella

**Bianca** 25.50

Ohne Tomate, Bresaola, Parmesan, Olivenöl, Rucola

Without tomato, bresaola, parmesan, olive oil or rocket

Senza pomodoro, bresaola, parmigiano, olio e rucola

**Mare e monti** (halb calzone) 31.00

Riesengrille, Steinpilze, Rucola, Cocktailsauce

King prawns, porcini mushrooms, rocket, cocktail sauce

Gamberoni, funghi porcini, rucola, salsa cocktail

**Grandiosa** 29.00

Ohne Tomate, Walnüsse, Gorgonzola, Birne & Speck

without tomatoes, walnuts, Gorgonzola, pears and bacon

Senza pomodori, noci, gorgonzola, pere e pancetta

**Longhin** 26.00

Steinpilze, Rucola, Parmesan, Bresaola

Funghi porcini, rucola, parmigiano, bresaola

Porcini mushrooms, rocket, parmesan, bresaola

**Giacometti** 25.00

Rucola, Parmesan, Rohschinken, Olivenöl

Rocket, parmesan, raw ham, olive oil

Rucola, parmigiano, prosciutto crudo, olio d'oliva

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



**!Mittwoch – Montag!**

**!Wednesday - Monday!**

**!Mercoledì - Lunedì!**

**Pizzen alle mit Tomate und Mozzarella**

Pizzas all with tomato and mozzarella

Pizze tutte con pomodoro e mozzarella

**Segantini** 29.00

Burrata, Cherrytomaten

Mascarpone, Rucola, Rohschinken

Burrata, cherry tomatoes, Mascarpone, rocket, raw ham

Burrata, pomodorini Mascarpone, rucola, prosciutto crudo

**Bregaglia** 27.00

Kastanien, Speck, Steinpilze, Cherrytomaten

Chestnuts, bacon, porcini mushrooms, cherry tomatoes

Castagne, pancetta, funghi porcini, pomodorini

**Maloja** 31.00

Rindfleisch, Parmesan, Steinpilze, Rucola

Beef, parmesan, porcini mushrooms, rocket

Manzo, parmigiano, funghi porcini, rucola

**Vegetariana** 24.00

Babygemüse vom Grill, Rucola, Cherrytomaten

Grilled baby vegetables, rocket, cherry tomatoes

Verdure alla griglia, rucola, pomodorini

**Kleine Pizza** -3.00

Small pizza

Pizza piccola

alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



## Dessert

<b>Kastanienflan</b> mit Rahm	V G	13.00
Chestnut flan with cream		
Sformato di castagne con panna		
<b>Bratapfel mit Vanilleglace</b>	V G	15.00
Baked apple with vanilla ice cream		
Mela al forno con gelato alla vaniglia		
<b>Panna Cotta</b> mit Warmen Beeren & Rahm		12.00
Panna cotta with warm berries & cream		
Panna cotta con frutti di bosco caldi e panna		
<b>Kastanienkuchen</b> mit Rahm	V	8.00
Chestnut cake with cream		
Torta di castagne con panna		
<b>Nusstorte</b> mit Rahm	V	8.00
Nut cake with cream		
Torta di noci con panna		
<b>Apfelkuchen</b> mit Rahm	V	8.00
Apple pie with cream		
Torta di mele con panna		
<b>Tiramisu</b>		12.00

V = vegetarisch   G = glutenfrei   L = laktosefrei   VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



## Coupes

<b>Coupe Selva</b>	V G	13.50
2 Kugeln Vanille Glace mit Baileys, Kastanien und Rahm 2 scoops of vanilla ice cream with Baileys, chestnuts and cream 2 palline di gelato alla vaniglia con Baileys, castagne e panna		
<b>Ice Cafe</b>	V G	11.00
2 Kugeln Cafe Glace, Kaffee und Rahm 2 scoops of cafe ice cream, coffee and cream 2 palline di gelato al caffè, caffè e panna		
<b>Sorbet Colonel</b>	V G L	11.00
2 Kugeln Zitronensorbet mit Wodka 2 scoops of lemon sorbet with vodka 2 palline di sorbetto al limone con vodka		
<b>Mango Bellini</b>	V G L	11.00
2 Kugeln Mango–Passionsfruchtsorbet mit Prosecco 2 scoops of mango passion fruit sorbet with Prosecco 2 palline di sorbetto al mango passion fruit con Prosecco		

## Gelato / Sorbet

<b>Preis pro Kugel</b>	4.00
Vanille / Erdbeer / Schokolade / Cafe / Zitrone / Mango Vanilla / strawberry / chocolate / cafe / lemon / mango Vaniglia / fragola / cioccolato / caffè / limone / mango	
<b>Rahmzuschlag</b>	2.00
Cream surcharge Supplemento panna	

V = vegetarisch   G = glutenfrei   L = laktosefrei   VE = vegan  
alle Preise inkl. 7.7% Mehrwertsteuer



Rotwein

**Rosso Bastardo**

**0.10 = 10.00    0.75 = 68.00**

2017 / 2018, Italien, Umbrien, vol 13.5%  
Sangiovese - Merlot – Cabernet / Gualdo Cattaneo

---

**Rabtomante Montepulciano**

**0.10 = 12.50    0.75 = 85.00**

2016 / 2017, Italien, Abruzzen, vol 14.0%  
Montepulciano / Feudi Bizantini

---

**Primitivo Sorpasso IGP**

**0.10 = 7.00    0.75 = 49.00**

2019 / 2020 Italien, Puglia, vol 14.5%,  
Primitivo / Cantina Cavatina

---

**Canforrales La Mancha**

**0.10 = 8.50    0.75 = 59.00**

2017 / 2018 Spanien, Campo Reales, vol 14.0%  
Temperanillo

---

**Maienfelder Pinot Noir**

**0.10 = 9.00    0.75 = 63.00**

2019 / 2020 Schweiz, Maienfeld GR, vol 13.2%  
Pinot Noir / Lampert

---

**Valpolicella Ripasso**

**0.10 = 7.00    0.75 = 63.00**

2016 / 2017 Italien, Vereno, vol 14.0%  
Corvina – Rondinella - Molinara

---



## Rotwein

### **Solesta**

**0.75 = 63.00**

2019 / 2020, Italien, Marken, vol. 13.5%  
Sangiovese - Montepulciano

---

### **Valtellina**

**0.75 = 63.00**

2013 / 2014 Italien, Veltlin vol 12.5%,  
Nebbiolo – Fattoria San Siro / La Torre

---

### **La Rosa Reserva**

**0.75 = 95.00**

2016 / 2017, Portugal, Douro, vol 14%  
Touriga Nacional- Ririz – Cao / Touriga Franca

---

### **Tassinai IGT Toscana**

**0.75 = 92.00**

2017 / 2018, Italien, Toscana, vol 13.5%  
Cabernet Sauvignon - Merlot

---

### **Clo du Chateau AOC**

**0.75 = 59.00**

2018 / 2019, Schweiz, Wallis, vol 13.5%  
Pinot Noir -Merlot / Bonvin

---

### **Noi, DOC Colli di Rimini**

**0.75 = 68.00**

2014 / 2015, Italien, Emilia- Romagna, vol 14.5  
Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot / San Patrignano

---



### Rotwein

#### **Merlot Due Amici DOC**

**0.75 = 52.00**

2017 / 2018, Schweiz, Tessin, vol 12.8%  
Merlot / Guido Brivio

---

#### **Amarone**

**0.75 = 89.00**

2015 / 2016, Italien, Venetien, vol 15.0%  
Rondinella – Corvinone – Corvina / Pagus Bisano

---

#### **Eleonora**

**0.75 = 68.00**

2013 / 2014, Italien, Lazio, vol 13.5%  
Sangiovese – Merlot / Villa Caviciana

---

#### **Ares Götterblut**

**0.75 = 105.00**

2015, Schweiz, Wallis, vol 15.5%  
Merlot / Tschopp Varen

---

#### **Grumello**

**0.75 = 75.00**

2017 / 2018, Italien, Veltlin vol 13.5%  
Nebbiolo / Luca Faccinelli

---



Rotwein

**Nero per Sempre**

**0.75 = 86.00**

2016 / 2017, Italien, Lombardei, vol 15.00%  
Rebo / Pratello

---

**Cuvèe 1844 Cabernet Franc**

**0.75 = 75.00**

2019 / 2020, Schweiz / Zürich, vol 13.0%  
Cabernet Franc / Lenz

---

**Lafoa**

**0.75 = 190.00**

2017, Italien, Südtirol, vol. 13.5%  
Cabernet Sauvignon / Coterenzio

---

**Grattalops**

**0.75 = 130.00**

2018, Spanien, Prioratto, vol. 14.5%  
Ganacha - Carignan / Alvaro Palacios

---

**Lupicaia**

**0.75 = 220.00**

2013, Italien, Toscana, vol. 14.0%  
Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot / Castello del Terriccio

---

Weisswein**Sauvignon Blanc Attimo DOC****0.10 = 9.00    0.75 = 63.00**2018 / 2019, Italien, Veneto, vol. 13.0%  
Sauvignon Blanc**Pinot Grigio****0.10 = 7.00    0.75 = 49.00**2018 Italien, Friuli vol 12.8%  
Pinot Grigio**Merlot Bianco DOC****0.10 = 7.00    0.75 = 49.00**2019 / 2020, Schweiz Tessin, vol 13.0%  
Weisser Merlot - Delea**Fendant Brülefer AOC****0.10 = 7.00    0.75 = 49.00**2018 / 2019 Schweiz, Wallis, vol 12.5%  
Chasselas – Bonvin





Champagner

**Feuillatte brut Reserve exclusive**

**0.75 = 85.00**

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%  
Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

---

**Feuillatte brut Reserve exclusive**

**0.375 = 45.00**

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%  
Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

---

**Feuillatte brut exclusive Rosè**

**0.375 = 55.00**

n.v. / Frankreich / Champagne / vol. 12.0%  
Pinot Noir – Chardonnay – Meunier

---



Rose Wein

**Pratello Rose**

**0.10 = 7.00    0.75 = 49.00**

2020 / Italien / vol. 12.0%  
Gropello – Marzemino – Barbera – Sangiovese

---