

Allegra

Herzlich willkommen in der PRIVÀ
Gastronomia

Erleben Sie gesellige Stunden mit angeregten Gesprächen und geniessen Sie die Köstlichkeiten des Hauses im gemütlichen Ambiente.

Ihre Gastgeberin

Corina Renggli-Rageth
und unser gesamtes Team

Zum Einstimmen

Starters

Bunter Blattsalat Gemüse Nüsse Mixed leaf salad vegetables nuts wahlweise mit Hausdressing Balsamico-Orangen-Dressing ✓ optional with house dressing balsamic orange dressing ✓	12
Salatbowle Gemüse gepickelter Kürbis Cranberries Pekannuss ✓ Salad bowl vegetables pickled pumpkin cranberries Pecan nuts ✓ wahlweise mit Hausdressing Balsamico-Orangen-Dressing ✓ optional with house dressing balsamic orange dressing ✓	24
Caesar Salat Speck Parmesan Croutons Caesar salad bacon parmesan croutons mit Poulet with chicken mit Riesencrevetten with prawns	21 / 26 24 / 30
Tuna Tatar Couscous Safran Quinoa-Hanfknusper Brunnenkresse Mango Tuna tartare couscous saffron quinoa hemp crisp watercress mango	26

✓ Vegan

Steckrüben Knusperrolle Birne Quinoa Kresse Rote Beete ✓ Turnip crispy roll pear quinoa cress beetroot ✓	21
Handgeschnittenes Rindstatar Toast Hand-cut beef tartare toast	24 / 32
wahlweise mit Whisky / Cognac optional with whisky / cognac	4 / 6
“Nanis“ Flädli-suppe “Nanis“ consommé pancake slices	13
Sellerie-Heusuppe ✓ / mit Pouletspiess Celery hay soup ✓ / with chicken pike	13 / 18
Bündner Gerstensuppe Grison barley soup	16

✓ Vegan

Herzhaftes

Maincourse

Lammnierstück Kürbispizzokels Jus Gemüse Lamb loin pumpkin pizzokels jus vegetables	45
Pouletbrust Kräuter Parmesan Mascarpone mediterranes Gemüse Serviettenknödel Chicken breast herbs parmesan mascarpone mediterranean vegetables dumpling	36
Allegra Burger Pommes frites Allegra Burger French fries	31
Kalbs Cordon Bleu Land-Rauchschinken Bergkäse Pommes frites Gemüse Veal Cordon Bleu smoked farmer's ham alpine cheese French fries vegetables	49
Rindsentrecôte „Café de Paris“ Pommes frites Gemüse Beef entrecôte „Café de Paris“ French fries vegetables	56
Rindsfilet Kräuterkruste Kartoffelecken Ratatouille Jus Beef fillet herb crust potato wedges ratatouille jus	64

✓ Vegan

Capuns "Sursilvans" Bergkäse Speck überbacken Grison speciality - "spaetzle" dough rolled in chard leaves with dried meat milk bouillon alpine cheese bacon gratinated	32
Kürbispizzokels Rahmsauce Chipolotti Bergkäse Pumpkin pizzokels cream spring onion alpine cheese	28
Linguine Tomate Rucola Knoblauch Pinienkerne ✓ / Tuna Würfel Linguine tomato arugula garlic pine nuts ✓ / tuna cubes	24 / 37
Geschmorter Chicorée Couscous Pekannuss ✓ / mit Riesencrevetten Braised chicory couscous pecan nuts ✓ / with prawns	26 / 37

✓ Vegan

Fondue Chinoise

auf Vorbestellung / on pre-order

Fondue Chinoise verschiedene Fleischsorten Beilagen Saucen ab 2 Personen Supplement CHF 14 Fondue Chinoise variety of meat side dishes sauces min. 2 persons Supplement CHF 14	56 p.P.
---	---------

Knuspriges aus dem Ofen

Out of the oven

Pizza Margherita Tomaten Mozzarella Basilikum	21
Pizza Margherita tomatoes mozzarella basil	
Pizza Prosciutto Tomaten Mozzarella Schinken Oregano	23
Pizza Prosciutto tomatoes mozzarella ham oregano	
Pizza Diavolo Tomaten Mozzarella Chili Zwiebeln scharfe Salami Oregano	24
Pizza Diavolo tomatoes mozzarella chili onions spicy salami oregano	
Pizza Hawaii Tomaten Mozzarella Schinken Ananas Oregano	25
Pizza Hawaii tomatoes mozzarella ham pineapple oregano	
Pizza Quattro Formaggi Tomaten Mozzarella Gorgonzola Padano Bergkäse Oregano	25
Pizza Quattro Formaggi tomatoes mozzarella gorgonzola Padano alpine cheese oregano	
Pizza Vegetariana Tomaten Mozzarella Aubergine Spinat Zucchini Oregano	23
Pizza Vegetariana tomatoes mozzarella eggplant spinach zucchini oregano	
Pizza Corina Tomaten Mozzarella Hollandaise Spinat Knoblauch Oregano	25
Pizza Corina tomatoes mozzarella hollandaise spinach garlic oregano	
Pizza Dolce Vita Tomaten Mozzarella Rucola Rohschinken Padano-Splitter Oregano	29
Pizza Dolce Vita tomatoes mozzarella arugula cured ham Padano slices oregano	

Flammkuchen

Tarte Flambée

Elsässer Flammkuchen

Speck | Zwiebeln

19

Alsatian Tarte Flambée

Bacon | onions

Mediterraner Flammkuchen

Getrockneten Tomaten | Feta | Oliven | Zwiebeln | Rucola

21

Mediterranean Tarte Flambée

Dried tomatoes | feta cheese | olives | onions | arugula

Carpaccio Flammkuchen

Rindfleischstreifen | Cherrytomaten | Zwiebeln | Padano | Rucola

24

Carpaccio Tarte Flambée

Sliced beef | cherry tomatoes | onions | Padano | Rucola

Vegetarischer Flammkuchen

Spinat | Zwiebeln | Cherrytomaten | Zucchetti | Tomaten

19

Vegetarian Tarte Flambée

Spinach | onions | cherry tomatoes | zucchini | tomatoes

Süsser Schluss

Sweets

Tiramisù Tiramisù	14
Schoggi Küachli mit flüssigem Kern Vanille Glace Rahm Chocolate cake with liquid core vanilla ice cream whipped cream	14
Kaffee-Nussparfait Crumble Rotweinzwetschgen Coffee nut parfait crumble red wine plums	16
Cassismousse Kumquat Pistazie ✓ Blackcurrant mousse cumquat pistacies ✓	15
Gebrannte Crème Blätterteig Mandelcrunch Burnt cream puff pastry almond crunch	15
Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott Sliced pancake plum compote	12 / 19

✓ Vegan

Gelati

Ice Cream

Chocolate | Vanille | Walnuss | Caramel | Café | Erdbeere | Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht & Ananas

Chocolate | Vanilla | Walnut | Caramel | Café | Strawberry | Lemon | Raspberry | Passion fruit & Pineapple

pro Kugel	4
per scoop	
mit Rahm	1.50
with whipped cream	
Choco Lover	14
Schoggi Glace Himbeer Sorbet saisonale Beeren/Früchte	
Maple Walnut	14
Walnuss und Vanille Glace caramellisierte Walnüsse Rahm	
Dänemark	14
Vanille Glace Schokoladensauce Rahm	
Caramello	14
Caramel Glace Caramelsauce Rahm	

Bailey`s	15
Kaffee und Vanille Glace Bailey`s Rahm	
Eiskaffee Hausgemacht	13
Kaffee und Vanille Glace Kaffee Rahm	
Coffee Time	7.50
Eine Kugel nach Wahl zusammen mit einem Espresso	
Trio de Sorbets ✓	14
Zitronen Sorbet Himbeer Sorbet Passionsfrucht & Ananas Sorbet	
Red Fire ✓	13
Himbeer Sorbet Prosecco	
Colonel ✓	13
Zitronen Sorbet Wodka	
Frappé	9.50
Glace nach Wahl gemixt kalte Milch	
Kid's Frappé	5.50
Glace nach Wahl gemixt kalte Milch	
Kid's Dream	5.50
Glace nach Wahl Waffel Smarties Früchte	

✓Vegan

Bei Fragen oder Anmerkungen zu Allergenen, bitten wir Sie sich direkt bei unserem Service Personal zu melden - gerne informieren wir Sie.
Für unsere Saucen und Suppen verwenden wir ausschliesslich glutenfreie Bindemittel.

If you have any questions or comments regarding allergies, we ask you to contact our service staff directly - we are happy to inform you.
We only use gluten-free binders for our sauces and soups.

Deklaration / Declaration

Kalb / Veal

Schweiz / Switzerland

Schwein / Pork

Schweiz / Switzerland

Rind / Beef

Schweiz, Uruguay, Paraguay / Switzerland, Uruguay, Paraguay

Wurstwaren / sausages

Schweiz / Switzerland

Geflügel / Chicken

Schweiz / Switzerland

Lamm / Lamb

Schweiz, Australien / Switzerland, Australia

Fisch & Schalentiere / Fish & Shellfish

Schweiz (Zucht), Vietnam (ASC), Vietnam (MSC), FAO 51/57/71 (FOS)