

SOMETHING SWEET

TIRAMISU	12
PANNA COTTA AN BISCUITE MERINGUE und heisser Beerensauce	12
ZITRONENSORBET MIT VODKA	11
BEEREN CHEESE CAKE	12
SCHOKOLADEN KUCHEN	12



WILLKOMMEN IM
- LIFESTYLE -

Öffnungszeiten Restaurant Lifestyle

Dienstag – Samstag
11.30 bis 14:00 | 17.30 bis 21.00 Uhr
Sonntag & Montag Ruhetage

Preis
Alle Preise in CHF inkl. Gesetzlicher 8.1% MwSt.

Deklaration
Fleisch aus Usa o2, Schweiz, Italien und Irland
Fisch aus dem Nordost Atlantik, Schwarzem Meer und
dem Tyrrhenisches Meer
Geflügel und Eier stammen aus Schweiz,
Backwaren aus Liechtenstein und Schweiz
Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Allergene
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über
mögliche Allergene in den einzelnen Produkten /
Gerichten.

Kontakt
Lifestyle Golf | Rossbodenstrasse 47 | 7000 Chur
lifestyle-golf.ch | info@lifestyle-golf.ch
T +41 81 511 66 66

CHEF SECRETS

3 GANG MENÙ 75 CHF
4 GANG MENÙ 95 CHF
5 GANG MENÙ 105 CHF

DINNER MENU

BY ELISEO BREGASI

DIENSTAG – SAMSTAG
17.30 bis 21.00

OURS SALADS

INSALATA DEL RE Cesar Salat Croutons Poulet oder Crevette	19
BURRATA E POMODORINI Burrata Käse Datteltomaten Oliven	17
NÜSSLISALAT French Dressing Ei Speck	12 19

OURS STARTERS

RINDSTATAR mit Bio-Eigelb Butter und Toast Belper Knolle	70g 22 140g 36
TUNFISCH CEVICHE Chili Früchte Thunfisch	70g 22 140g 32
KAROTTEN INGWER SUPPE Karotten Ingwer Kokosnuss Schaum	12 16
GEGRILLTE POLENTA Polenta Pilze Sauce Taleggio Käse Fondue Spinat	19
ITALIENISCHES AUFSCHNITTPLÄTTLI Klein Gross mit Käse	25 35 + 4

OURS FIRST COURSES

RAVIOLI DEL PLIN gefüllt mit Rind Mortadella und Käse an Jus und Parmesanschaum	22 28
KÜRBIS RISOTTO Kürbis Amaretto Feigen Taleggio Käse Fondue	36
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Cacio e Pepe Sauce Mazzara Del Vallo rote Crevetten-Tartar	34
TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEIN RAGOUT PACCHERI ALLA CARBONARA SPAGHETTI CHITARRA MIT TRÜFFEL	25 28 30

OURS MAIN COURSES

CATCH OF THE WEEK Paniert Tuna Steak Tataki Spinat Zitronen-Kaviar Basilikum Mayo	38
GEBRATENE CREVETTEN Gebratene Riesen Crevetten Knoblauch chilli mit Saisonaes Gemüse	32
CUT OF THE WEEK Rosa gebratenes US Black Angus Entrecote Portweinjus Kartoffeln	150g 52 200g 62
LAHM FILET Paniert Lahm Filet Cherry Tomate Oliven Spinat	48

GOURMET-MENU by ELISEO BREGASI

BANKETTE & EVENTS

Sprechen Sie uns an.

Gerne plant unser Küchenchef Eliseo Bregasi Ihr
individuelles kulinarisches Erlebnis.