



SOMETHING SWEET

TIRAMISU	8
PANNA COTTA AN BISCUITE MERINGUE und heissen Beersauce	10
ZITRONENSORBET MIT VODKA	11
KÄSEAUWAHL 4 oder 7 Sorten von Willi Schmid – Master of Cheese aus dem Toggenburg Feigensenf	12 21

WILLKOMMEN IM - LIFESTYLE -

CHEF SECRETS

3 GANG MENÜ 65 CHF
4 GANG MENÜ 85 CHF
5 GANG MENÜ 105 CHF

Öffnungszeiten Restaurant Lifestyle

Mittwoch – 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, Schweiz, Italien und Irland
Fisch aus dem Nordost Atlantik, Schwarzem Meer und
dem Tyrrhenisches Meer
Geflügel und Eier stammen aus 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

DINNER MENU

BY ELISEO BREGASI

DIENSTAG – SAMSTAG
17.30 bis 21.00

OURS SALADS

SPINATSALAT an French Dressing Avocado mit knusprigem Speck Granatapfel	12 19
INSALATA DEL RÉ Cesar Salat Croutons Poulet oder Riesen Crevette	19
CAPRESE DI BUFALA Tomaten Büffelmozzarella Avocadomousse Carasaubrot	18
BURRATA E POMODORINI Burrata Käse Datteln Tomate Oliven	17
MOCKEN TOMATE Burratamousse Basilikum öl	16

OURS STARTERS

RINDSTATAR mit Bio-Eigelb Butter und Toast gehobelter Belper Knolle	70g 22 140g 32
THUNFISCH CEVICHE Chilli Fruchte Thunfisc	70g 22 140g 32
ITALIENISCHES AUFSCHNITTPLÄTTLI Klein Gross mit Käse	25 35 + 4
GLASIERTE JAKOBSMUSCHELN mit Honig glasierte Jakobsmuscheln Mango Gel Violetten Kartoffeln stock	27

OURS FIRST COURSES

RAVIOLINI AL BASILICO gefüllt mit Ricotta käse Basilikum Butter Salbei Sauce Balsamico Gel	22 28
RAVIOLI DEL PLIN gefüllt mit Rind Mortadella und Käse an Jus und Parmesanschaum	22 28
CHAMPAGNER RISOTTO topped by Mazzara Del Vallo Crevetten-Tartar schwarzen Sommer-Trüffel	46
RISOTTO ALLA FORESTI Blauem Büffelkäse Datteltomaten Gel	28
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Cacio e Pepe Sauce Mazzara Del Vallo rote Crevetten-Tartar	34
SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO	18
SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE	20
SPAGHETTI CHITARRA BOLOGNESE	22
SPAGHETTI CHITARRA MIT TRÜFFEL	30

OURS MAIN COURSES

CATCH OF THE WEEK Tuna Steak Tataki saisonales Gemüse Zitronen-Kaviar	38
CUT OF THE WEEK rosa gebratenes US Black Angus Entrecote Portweinjus Kartoffeln	150g 52 200g 62
LA BOLOGNA Focaccia mit Mortadella di Bologna Burrata Käse und Pistazien Creme	16
FOCACCIA DELLO CHEF Focaccia mit Oliventapenade Salami gemischter Salat getrocknete Tomaten	16
FOCACCIA LIFESTYLE Focaccia mit Prosciutto di Parma Trüffel Brie frischer Trüffel Basilikum	17

GOURMET-MENU by ELISEO BREGASI

BANKETTE & EVENTS

Sprechen Sie uns an.

Gerne plant unser Küchenchef Eliseo Bregasi Ihr individuelles kulinarisches Erlebnis.