



SOMETHING SWEET

| | |
|---|-----|
| TIRAMISU | 8 |
| PANNA COTTA AN BISCUITE MERINGUE und heissen Beerensauce | 10 |
| ZITRONENSORBET MIT VODKA | 11 |
| GLACE pro Kugel Vanille Pistazie Zitrone Haselnuss | 4.5 |

WILLKOMMEN IM - LIFESTYLE -

CHEF SECRETS

3 GANG MENÙ 65 CHF
4 GANG MENÙ 85 CHF
5 GANG MENÙ 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 7.7% MwSt.

Deklaration
Fleisch aus Australien, 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

OUR SALADS

| | |
|---|---------|
| NÜSSLISALAT | 12 19 |
| an French Dressing gebratenem Ei mit knusprigem Speck gerösteten Kernen | |
| INSALATA DEL RÉ | 19 |
| Cesar Salat Croutons Poulet oder Riesen Crevette | |
| INSALATA GRECA | 14 |
| Tomaten Gurke Rote Zwiebeln Paprika Feta Käse | |
| BURRATA E POMODORINI | 17 |
| Burrata Käse Datteln Tomate Oliven | |
| INSALATA DELLO CHEF | 28 |
| Gemischter Salat Crevetten Avocado Mango | |

OUR STARTERS

| | |
|--|----------|
| RINDSTATAR | 70g 19 |
| mit Bio-Eigelb Butter und Toast gehobelter Belper Knolle | |
| THUNFISCHTATAR | 70g 22 |
| auf cremigen Burrata Mousse und herzhaften Taralli Crumble | |
| ITALIENISCHES AUFSCHNITTPLÄTTLI | |
| Klein | 25 |
| Gross | 35 |
| mit Käse | + 4 |
| KÄSEAUSSWAHL 4 oder 7 Sorten | 12 21 |
| von Willi Schmid – Master of Cheese aus dem Toggenburg Feigensenf Birnenbrot | |

OUR FIRST COURSES

| | |
|---|---------|
| HAUSGEMACHTE RAVIOLI | 18 26 |
| gefüllt mit Spinat und Ricotta Duo von Butter-Basilikum Käsesauce | |
| RAVIOLI DEL PLIN | 22 28 |
| gefüllt mit Rind Mortadella und Käse an Jus und Parmesanschaum | |
| CHAMPAGNER RISOTTO | 44 |
| topped by Mazzara Del Vallo Crevetten-Tartar schwarzer Sommer-Trüffel | |
| RISOTTO ALLA SICILIANA | 24 |
| Zucchetti getrocknete Tomaten Oliven | |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA | 32 |
| Cacio e Pepe Sauce Mazzara Del Vallo rote Crevetten-Tartar | |
| SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO | 16 |
| SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE | 18 |
| SPAGHETTI CHITARRA BOLOGNESE | 22 |
| SPAGHETTI CHITARRA MIT TRÜFFEL | 30 |

OUR MAIN COURSES

| | |
|---|-----------|
| CATCH OF THE WEEK | 35 |
| Tuna Steak Tataki saisonales Gemüse Zitronen-Kaviar | |
| CUT OF THE WEEK | 150g 46 |
| rosa gebratenes australisches | 200g 54 |
| Wagyu Entrecote Klasse A5 Portweinjus Kartoffeln | |
| LA BOLOGNA | 16 |
| Focaccia mit Mortadella di Bologna Burrata Käse und Pistazien Creme | |

GOURMET-MENU by ELISEO BREGASI
BANKETTE & EVENTS

Sprechen Sie uns an.
Gerne plant unser Küchenchef Eliseo Bregasi Ihr individuelles kulinarisches Erlebnis.