



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 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 12 | 19
an French Dressing | Avocado mit knusprigem Speck | Granatapfel

INSALATA DEL RÉ 19
Cesar Salat | Croutons Poulet oder Riesen Crevette

CAPRESE DI BUFALA 18
Tomaten | Büffelmozzarella | Avocadomousse | Carasaubrot

BURRATA E POMODORINI 17
Burrata Käse | Datteln | Tomate | Oliven

INSALATA DELLO CHEF 28
Gemischter Salat | Mazzara del Vallo Crevetten | Avocado | Mango

OURS STARTERS

RINDSTATAR 70g | 19
mit Bio-Eigelb | Butter und Toast | 140g | 29
gehobelter Belper Knolle

THUNFISCHTATAR 70g | 22
auf cremigen Burrata Mousse 140g | 32
und herzhaften Taralli Crumble

ITALIENISCHES AUFSCHNITTPLÄTTLI
Klein 25
Gross 35
mit Käse + 4

KÄSEAUSWAHL 4 oder 7 Sorten 12 | 21
von Willi Schmid – Master of Cheese aus dem Toggenburg | Feigensenf | Birnenbrot

OURS FIRST COURSES

HAUSGEMACHTE RAVIOLI 18 | 26
gefüllt mit Mascarpone Frischkäse | Duo von Butter-Basilikum | Frittierte Salbei

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 | schwarzen Sommer-Trüffel

RISOTTO ALLA FORESTI 26
Blauem Büffelkäse | Datteltomaten Gel

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

OURS MAIN COURSES

CATCH OF THE WEEK 35
Tuna Steak Tataki | saisonales Gemüse | Zitronen-Kaviar

CUT OF THE WEEK 150g | 46
rosa gebratenes US Black Angus 200g | 54
Entrecote | Portweinjus | Kartoffeln

LA BOLOGNA 16
Focaccia mit Mortadella di Bologna | Burrata Käse und Pistazien Creme

FOCACCIA DELLO CHEF 16
Focaccia mit Oliventapenade | Salami | gemischter Salat | getrocknete Tomaten

FOCACCIA LIFESTYLE 17
Focaccia mit Prosciutto di Parma | Trüffel Brie | frischer Trüffel | Basilikum

GOURMET-MENU by ELISEO BREGASI

BANKETTE & EVENTS

Sprechen Sie uns an.

Gerne plant unser Küchenchef Eliseo Bregasi Ihr individuelles kulinarisches Erlebnis.