HÜGO

STÜVA 1815 m. SILVAPLANA

# LUNCH

## - SALAD -

**VEG** 15
Salat, Senf, Weißkohl, Blaubeeren
Lattuga, senape, cavolo cappuccio, mirtilli
Lettuce, mustard, white cabbage, blueberries

**CAESAR SALAD** 22
Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Croutons, Parmigiano-Reggiano-Späne, Caesar-Dressing
Lattuga, petto di pollo grigliato, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano, salsa Caesar
Lettuce, grilled chicken breast, croutons, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing

**LAKE** 28
Eisbergsalat, Wachtelei, Lachsforelle, Ziegenkäse
Iceberg, uovo di quaglia, trota salmonata, formaggio di capra
Iceberg lettuce, quail egg, salmon trout, goat's cheese

## - SANDWICH -

**CROQUE MADAME** 16
Geräucherter Kochschinken, Senfsauce, knuspriges Brot, Butter, Fontina und Spiegelei, gebackene Frühkartoffeln
Prosciutto cotto affumicato, salsa alla senape, pane croccante, burro, fontina e uovo all'occhio di bue, patate novelle al forno
Smoked cooked ham, mustard sauce, crispy bread, butter, fontina and fried egg, baked new potatoes

**CHEESE BURGER** 26
Milchbrioche-Brötchen, gegrilltes Rindfleisch, Salat, Ochsenherztomate, Cheddar, knuspriger Bacon, würzige Sauce
Pan brioche al latte, carne di manzo alla griglia, lattuga, pomodoro cuore di bue, cheddar, bacon croccante, salsa speziata
Milk brioche bun, grilled beef, lettuce, ox-heart tomato, cheddar, crispy bacon, spiced sauce

**BAGEL** 22
Geräucherte Forelle, Dill, Crème fraîche, rosa Pfeffer und Feldsalat
Trota affumicata, aneto, crème fraîche, pepe rosa e valeriana
Smoked trout, dill, crème fraîche, pink pepper and lamb's lettuce

## - COLD DISHES -

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI x 2 persone** 28
Aufschnitt- und Käseauswahl – Engadin- und Chiavenna-Täler, Fruchtsenf und Alpenkräuter - für 2 Personen
Degustazione di salumi e formaggi – valli dell'Engadina e di Chiavenna, mostarde di frutta ed erbe alpine - per 2 persone
Charcuterie and cheese selection – Engadin and Chiavenna valleys, fruit mustards and alpine herbs – for 2 people

**CARPACCIO DI BRESAOLA PUNTA D'ANCA, LEVISTICO, FUNGHI E CASERA** 30
Bresaola-Carpaccio von der Punta d'Anca, Liebstöckel, Pilzen und Casera-Käse
Bresaola carpaccio from the Punta d'Anca cut, with lovage, mushrooms and Casera cheese

**VITELLO TONNATO** 28
Kalbsmagatello, Thunfischsauce, Zwiebeln in Essig und frittierte Kapern
Magatello di vitello, salsa tonnata, cipolla in agretto e capperi fritti
Veal eye of round, tuna sauce, pickled onion and fried capers

**SALMON** 34
Marinierter Lachs mit Dill, frischem Ziegenkäse und Ofenkartoffel
Salmone marinato all'aneto, formaggio fresco di capra e baked potato
Marinated salmon with dill, fresh goat cheese and baked potato

## - HOT DISHES -

**FRITTATA DI ERBAZZONE** 18
Alpenbutter, Erbazzone-Frittata, aromatische Kräuter
Burro di alpeggio, frittata di erbazzone, erbe aromatiche
Alpine-butter, erbazzone frittata, aromatic herbs

**ZUPPA DI PORRI E PATATE** 16
Lauch-Kartoffel-Suppe – Thymian-Brot und Sauerrahm mit Muskatnuss
Zuppa di porri e patate, pane al timo e panna acida alla noce moscata
Leek and potato soup, thyme bread and sour cream with nutmeg

**HÜGO'S** 22
Getreide- und Hülsenfrüchtesuppe mit knackigem Gemüse und Greyerzer
Zuppa di cereali e legumi con verdure croccanti e Gruyère
Grain and legume soup with crunchy vegetables and Gruyère

**SPAGHETTINO AL POMODORO, LIMONE, ORIGANO, RICOTTA E ALICI** 28
Spaghettino "Martelli" mit fünf Tomaten, Zitrone, Oregano, Ricotta und Sardellen
"Martelli" spaghettino with five tomatoes, lemon, oregano, ricotta and anchovies

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON OSSOBUCO E COTOLETTA DI VITELLO** 46
Safranrisotto mit Ossobuco und Mailänder Kalbskotelett
Saffron risotto with ossobuco and Milanese veal cutlet

**COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON POMODORI, INSALATA E PATATE LIONESI – x 2 persone (PP)** 48
Mailänder Kalbskotelett mit tomaten, salat und Lyoner kartoffeln - für 2 Personen
Milanese veal cutlet with tomatoes, salad and Lyonnaise potatoes – for 2 people

## - DESSERT -

**SELEZIONE DELLE TORTE DEL GIORNO** 12
Tagesauswahl an Kuchen
Selection of cakes of the day

**AFFOGATO AL CAFFÈ** 8
Cremeeis, Espresso, Schlagsahne und Kakaopulver
Gelato alla crema, espresso, panna e polvere di cacao
Cream ice cream, espresso, whipped cream and cocoa powder

**TIRAMISÙ DELLO CHEF** 14
Tiramisù vom Chef
Chef's tiramisù

If you have any allergies or intolerances, please inform the service staff.