

ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN.

BASTA
by **DALSASS**



Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz, 18/20 points Gault Millau, 1* Michelin) est réputé pour sa cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ce chef étoilé originaire du Tyrol du Sud a donné son nom au BASTA.

La philosophie de son style de cuisine est fondée en premier lieu sur la qualité des produits, qui sont ensuite apprêtés sans falsifier leurs particularités ni leur goût, ainsi que l'utilisation de l'huile d'olive la plus pure.

Martin Dalsass a créé tous les mets figurant sur la carte du BASTA et Andrea Gaia, formé par ce dernier et désormais chef de cuisine au BASTA, est responsable de leur préparation.

A manger nous vous servons des Grissini et Focaccia fait maison à l'huile d'olive et baguette de la boulangerie Dubi.

L'huile d'olive sur les tables est de qualité supérieure de Viterbo et Perugia.

MANGER. BOIRE. SAVOURER. BASTA.


Martin Dalsass


Andrea Gaia

Entrées et plats principaux, froids

Salade verte aux fines herbes, croûtons, graines de tournesol et pignons.	10	
Millefeuille de pain complet, roquette, "Crescenza" et bolets du Saanenland.	23	
Poulpe mariné et sauté, crème d'haricots Cannellini, tomates dattes confits.	26	33
Ris de veau, "salade Caesar".		21
Tatare de bœuf de Fassone Piémontais coupé à la main, chou pointu et burrata.	26	33

À savourer comme entrée ou plat principal

Crème de châtaignes, lard du Haut-Adige.	15	19
Casoncellis farcis de chevreuil avec chanterelles et airelles rouges.	28	35
Risotto Motta, pommes de terre et moules.		32
Tortelli à la courge, fondue au gorgonzola et gingembre.	26	33
Linguine "Verrigni", tomate, basilic, burrata. « Trafilata al Bronzo », tiré en bronze donne une consistance différente et la capacité de lier les sauces magistralement.	21	28
Gnocchis d'olives, tomates dattes, gambas argentines.	29	38
Entrecôte de cerf, légumes de saison.		42

Basta by Dalsass „Signature Dishes“

Notre Hamburger by Dalsass nous vous servons en deux parts. La viande est de bœuf indigène qu'on sert avec du pain fait maison, avocat et oignons sautés. Les pommes frites fait maison à l'huile d'olive. En plus on passe du ketchup et de la moutarde Wasabi bien-sûr fait maison.		35
Cavatelli aux fruits de mer, d'huile d'olive et tomates Datterini. Pour une meilleure jouissance nous recommandons de manger le repas avec une cuillère. Cette spécialité de pâtes d'Italie du Sud est produite à la farine de blé.	29	38

Desserts

Le Café glacé BASTA on sert en plusieurs couches entre autre une crème de Mascarpone. Nous vous recommandons de le manger avec une cuillère longue par toutes les couches.		15
Le roi de l'huile d'olive Martin Dalsass l'a inventé: la mousse au chocolat à l'huile d'olive qui est préparé avec du Felchlin Arriba 73% En plus nous vous servons des filets d'oranges au romarin. <ul style="list-style-type: none">avec 1 verre de vin de dessert		15 23
Tiramisu aux châtaignes, sauce au kaki.		15
Tarte aux noix, glace à la crème aigre.		12
Sorbet d'abricots de Saxon (Valais) fait maison, par boule <ul style="list-style-type: none">avec 1 flûte de Franciacorta		4 17
Sorbet de raisin américaine, par boule <ul style="list-style-type: none">avec 1 verre de grappa Amorosa, Jacopo Poli, 40% Vol.		4 16
Sorbet de myrtilles sauvages.		4

Si vous avez des intolérances de gluten ou lactose, n'hésitez pas de nous contacter.

#BastaGstaad