

ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN.

**BASTA**  
*by* DALSASS



Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz, 18/20 GM-Punkte, 1\* Guide Michelin), Südtiroler Spitzenkoch und bekannt für seine mediterrane Küche, gibt dem BASTA seinen Namen.

Die Philosophie seines Küchenstils beruht in erster Linie auf der Qualität des Produktes, seiner unverfälschten Umsetzung, der Bewahrung des Eigengeschmacks und der Verwendung reiner Olivenöle.

Für die Umsetzung der Küche verantwortlich und Chefkoch im BASTA ist der von Dalsass ausgebildete Andrea Gaia.

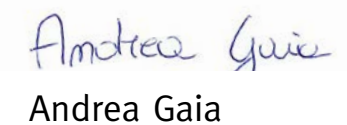
Zum Essen servieren wir Ihnen hausgemachte Grissini und Focaccia mit Olivenöl und Baguette der Bäckerei Dubi.

Das Olivenöl auf den Tischen ist von bester Qualität aus Viterbo und Perugia.

ESSEN. TRINKEN. GENIESSEN. BASTA



Martin Dalsass



Andrea Gaia

## Vorspeisen oder Hauptgang, kalt

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Gemischter Blattsalat</b> mit frischen Kräutern, Croutons, Sonnenblumen- und Pinienkernen.    | 10 |    |
| <b>Artischockenherzen</b> , Burrata, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer.                       | 23 | 30 |
| <b>Knuspriger Oktopus</b> , Risina Bohnen, konfierte Datteltomaten.                              | 23 | 30 |
| <b>Tatar</b> vom Piemonteser Fassone Rind von Hand geschnitten, Randen, Stracciatella di Bufala. | 26 | 33 |

## Als Vorspeise oder als Hauptgang zu geniessen

|  |    |    |
|--|----|----|
| <b>Minestrone</b> nach Hausart.  | 15 | 19 |
| <b>Kürbisgnocchi</b> , Drachenkopfragout.  | 28 | 35 |
| <b>Agnolotti mit Käse</b> in einer kräftigen Hühnerbrühe.  | 26 | 33 |
| <b>Risotto Motta</b> , Rote Beete, Gorgonzola.   |    | 32 |
| <b>Gnocchi aus grünen Oliven von Belize</b> , Winterpilze.   | 28 | 35 |
| <b>Spaghettino „Verrigni“</b> , argentinische Garnelen, und Zitrone. „Verrigni“, aus Italien, gehören zu den besten Teigwaren. „Trafilata al Bronzo“ heisst auf Bronze gezogene Pasta. Die rauere Oberfläche nimmt die Sauce besser an und wird daher schmackhafter. | 28 | 35 |
| <b>Casoncelli nach Bergamasker Art</b> , Butter, Salbei, hausgemachter Speck.  | 26 | 33 |
| <b>Schweinebauch</b> , Tamarindenjus, Kartoffelpüree.  |    | 36 |

## Basta by Dalsass „Signature Dishes“

**Unseren Hamburger by Dalsass** servieren wir in zwei Teilen. Das Fleisch ist von einheimischem Rind, welches mit hausgemachtem Brot, Avocados und sautierten Zwiebeln serviert wird. Die hausgemachten Pommes frites werden frisch in Olivenöl frittiert. Dazu reichen wir hausgemachtes Ketchup und Wasabi Senf. 35

**Cavatelli mit Meeresfrüchten**, Olivenöl und Datterini Tomaten. Für den besseren Genuss empfehlen wir die Speise mit dem Löffel zu essen. Die süditalienische Teigwaren-Spezialität Cavatelli wird aus Weizenmehl hergestellt. 29 38

## Nachspeisen

Den **Eiskaffee BASTA** servieren wir in verschiedenen Lagen u.a. einer Mascarpone Crème. Wir empfehlen Ihnen den Eiskaffee mit einem langen Löffel durch alle Schichten hindurch zu essen. 15

Wer hat's erfunden? Olivenöl König Martin Dalsass: Das **Olivenöl-Schokoladenmousse** welches mit Felchlin Arriba 73% Schokolade zubereitet wird. Dazu servieren wir Rosmarin-Blutorangen. 18

- Dazu passend: 1 Glas Dessertwein 23

**„Mandarinen Tarte“**, Meringue, Fior di Latte Eis. 15

**Pistazien-Crème Brûlée**, Schokoladensorbet. 12

**Hausgemachtes Sorbet aus Aprikosen** aus Saxon (Wallis), pro Kugel  
• Dazu passend: 1 Flûte Franciacorta 4 17

**Hausgemachtes Sorbet aus amerikanischen Trauben**, pro Kugel  
• Dazu passend: 1 Glas Grappa Amorosa di Dicembre von Jacopo Poli, 40% Vol. 4 16

**Sorbet aus wilden Blaubeeren.** 4

Bei Gluten- oder Laktoseintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

#BastaGstaad