

Desideriamo rendere la sua visita
un'esperienza piacevole sotto ogni aspetto
offrendole una selezione di delizie mediterranee,
che lo Chef di Cucina Frank Oerthle e la sua brigata
creano esclusivamente con prodotti naturali e freschissimi.
Il Maître di Sala Davide Bolzonello ed il suo team sono lieti
di consigliarla nella scelta del menu e dei vini.



Our aim is to ensure that your visit
is a memorable experience in every regard.
You can look forward to a range of Mediterranean culinary delights
prepared by our Chef de Cuisine Frank Oerthle and his team,
using exclusively the freshest and most natural ingredients.
Our Restaurant Manager Davide Bolzonello will be glad to help you
in selecting your menu and wines.

Tutti i prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

Menu degustazione

Scatola croccante al pâté di fegato d'oca con crue di cacao e aceto balsamico
Boîte de pâté de foie d'oie croustillant à la crue de cacao et au vinaigre balsamique
Knusprige Schachtel mit Gänseleberparfait, Kakao und Balsamico-Essig
Crispy goose liver pâté box with cocoa crue and balsamic vinegar



Zuppetta di piselli e zolfini con gambero rosso e limone candito
Soupe de petits pois et haricots blancs aux crevettes et citron confit
Erbsen- und weisse Bohnen Süsschen an Krevetten und kandierte Zitrone
Pea and white beans soup with prawns and candied lemon



Raviolo aperto con spugnole, carne secca e asparagi
Raviolis ouverts aux morilles, viande séchée et asperges
Offener Raviolo mit Morcheln, Spargeln und Trockenfleisch
Open ravioli with morels, dried meat and asparagus



Dentice arrostito con mango salato e spuma al Kaffir
Dorade rouge rôtie avec mangue salée et mousse de kaffir
Gebratene Rotbrasse an salzmango und Kaffir-schaum
Fried sea bream with salt mango and kaffir foam



Piora del 2023 con composta di cipolla e fava tonka
Piora 2023 avec compote d'oignons rouges et fève tonka
Piora 2023 mit rotem Zwiebelkompott und Tonka-Bohne
Piora 2023 with red onion compote and tonka bean



Il cappuccino a modo nostro con cannella e amaretto
Cappuccino à notre façon avec cannelle et amaretto
Unser cappuccino mit Zimt und amaretto
Cappuccino our way with cinnamon and amaretto

Menu completo CHF 150.- - Menu di 5 portate CHF 140.- - Menu di 4 portate CHF 130.-
Abbinamento vini completo CHF 70.- - Abbinamento 5 portate CHF 60.- - Abbinamento 4 portate CHF 50.-

I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo
Le nostre carni provengono da: Svizzera e Francia

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Menu degustazione vegano

Cavolo rapa in osmosi con millestrati croccanti e spuma di rafano
Chou-rave en osmose avec pâte feuilletée et crème de raifort
Kohlrabi in Osmose mit Blätterteig und Meerrettichcreme
Kohlrabi in osmosis with puff pastry and horseradish cream



Zuppetta di lemongrass e noce di cocco con piselli
Soupe à la citronnelle et noix de coco avec petits pois
Zitronengras-Kokosnuss-Suppe mit Erbsen
Lemongrass and coconut soup with peas



Paccheri farciti con pomodoro e yuzu
Paccheri farcis à la tomate et au yuzu
Gefüllte Paccheri mit Tomate und yuzu
Stuffed paccheri with tomato and yuzu



Patata viola, finocchio e pak-choi
Pomme de terre violette, fenouil et pak-choi
Lila Kartoffel, Fenchel und Pak-choi
Purple potato, fennel and pak choi



Cremoso al pistacchio
Crème de pistaches
Pistaziencreme
Pistachio cream



Banana caramellata con brownies e sorbetto al Kefir
Banane caramélisée avec brownies et sorbet kefir
Karamellisierte Banane mit brownies und Kefir-Sorbet
Caramelised banana with brownies and kefir sorbet

Menu completo CHF 125.- - Menu di 5 portate CHF 115.- - Menu di 4 portate CHF 105.-
Abbinamento vini completo CHF 70.- - Abbinamento 5 portate CHF 60.- - Abbinamento 4 portate CHF 50.-

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Antipasti

- Medaglioni d'astice marinato all'olio di bergamotto, panzanella e spuma al sedano verde** 38
Médailles d'homard mariné à l'huile de bergamote, panzanella et mousse de céleri vert
In Bergamotteöl marinierte Hummermedaillons mit Panzanella und grüner Sellerie-Mousse
Lobster medallions marinated in bergamot oil with Panzanella and green celery mousse
- Tataki e tartara di Black Angus, bicromato di asparagi, buscion di capra e nocciola** 36
Tataki et tartare de Black Angus, bichromate d'asperges, Buscion de chèvre et noisette
Black Angus Tataki und Tartar, Spargelbichromat, Ziegen- und Haselnussbuscion
Black Angus tataki and tartar, asparagus bichromate, goat and hazelnut Buscion
- Sunamomo di ricciola leggermente scottata con piselli, spugnole e alga Nori** 35
Sunamomo de sérieole sauté avec petit-pois, morilles et algue Nori
Bernsteinmakrele-Sunamomo leicht angebraten mit Erbsen, Morcheln und Nori-Algen
Sautéed Amberjack-Sunamomo with peas, morels and Nori seaweed

Primi Piatti

- Zuppetta di asparagi con battuta di branzino e caviale** 27
Soupe d'asperges avec tatar de loup de mer et caviar
Spargelsuppe mit Wolfsbarsch-Tatar und Kaviar
Asparagus soup with sea bass tartar and caviar
- Tagliolini alla chitarra all'aglio, olio e peperoncino a modo nostro e calamaretti** 32
Tagliolini alla chitarra à l'ail, huile d'olive et piment à notre manière avec calmars
Tagliolini alla chitarra mit Knoblauch, Olivenöl und Chili nach unserer Art und Tintenfisch
Tagliolini alla chitarra with garlic, olive oil, and chili our way, served with squids
- Risotto "San Massimo" alla crema di crescione con agretto, spugnole e pinoli tostati** 32
Risotto 'San Massimo' à la crème de cresson et barbe de capucin, morilles et pignons de pin grillés
Risotto "San Massimo" mit Kressesahne, Agretti, Morcheln und gerösteten Pinienkernen
Risotto "San Massimo" with cream of cress and capuchin beard, morels and toasted pine nuts
- Cappelletti di coda di bue e fegato d'oca con edamame, cipollotti e il suo brodo** 34
Capelletti de queue de bœuf et foie d'oie avec edamame, oignons de printemps et son bouillon
Ochsenschwanz Capelletti und Gänseleber mit Edamame, Frühlingzwiebeln und Brühe
Oxtail and goose liver Capelletti with edamame, spring onions and its broth

Carne e Pesce

- BBQ di polipo con capesante glassate, porri e patata** 60
BBQ de pieuvre avec noix de Saint-Jacques glacées, poireaux et pomme de terre
Oktopus BBQ mit glasierten Jakobsmuscheln, Lauch und Kartoffeln
Octopus BBQ with glazed scallops, leek and potato
- Medaglione di luccioperca in oliocottura con asparagi, cipolla rossa e carciofi** 62
Médailon de sandre à l'huile avec asperges, oignons rouges et artichauts
Zander Medailon in Öl mit Spargel, roten Zwiebeln und Artischocken
Pike-Perch medallion in oil with asparagus, red onion and artichokes
- Filetto di centrofolo viola su cremoso di fave, acciughe e aglio orsino** 62
Filet de rouffe impériale sur crème de fèves, anchois et ail des ours
Centrofolo-Fillet auf Saubohnensahne, Sardellen und Bärlauch
Imperial blackfish fillet on creamed broad beans, anchovies and bear garlic
- Capocollo di maiale cotto al miso nero e Mirin, tagliatelle di verdure al sesamo e Ponzu** 60
Cou de porc cuit miso noir et Mirin avec nouilles de légumes au sésame et Ponzu
Schweinenacken gekocht in schwarzem Miso und Mirin mit Sesam-Gemüsenudeln und Ponzu
Pork neck cooked in black miso and Mirin with sesame vegetable noodles and Ponzu
- Scamone di agnello in crosta di aglio orsino con patata, mela e finocchietto** 62
Côtelettes d'agneau en croûte avec pommes de terre, pommes et fenouil
Lammrücken in Bärlauchkruste mit Kartoffeln, Apfel und Fenchel
Lamb rump crusted with wild garlic with potato, apple and fennel
- Medaglione di filetto di bisonte con fagottini di asparagi, sedano, spugnole e pak-choi** 64
Médailon de filet de bison avec asperges, céleri, morilles et pak-choi
Bisonfilet-Medailon mit Spargelknödeln, Sellerie, Morcheln und Pak-Choi
Bison fillet medallion with asparagus, celery, morels and pak-choi

Dolci e Formaggi

La nostra Pavlova alle bacche di bosco, rabarbaro e sorbetto di ribes neri	26
Notre Pavlova aux fruits des bois, rhubarbe et sorbet au cassis Unsere Waldbeeren-Pavlova, Rhabarber- und Johannisbeersorbet Our forest berry Pavlova, rhubarb, blackcurrant sorbet	
Semifreddo di ananas con miele e bergamotto	25
Parfait d'ananas au miel et bergamote Ananasparfait mit Honig und Bergamotte Pineapple parfait with honey and bergamot	
Morbido di cioccolato amaro, liquirizia e nocciole piemontesi	26
Délice au chocolat amer, réglisse et noisettes du Piémont Köstlichkeit aus Bitterschokolade, Lakritze und Piemonteser Haselnüssen Bitter chocolate delight, liquorice and Piedmont hazelnut	
Tris di formaggi selezionati	27
Trio de fromages sélectionnés Trilogie von ausgewählten Käse Selected cheese trio	

Su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Sur demande, notre personnel sera ravi de vous renseigner sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer allergies alimentaires ou intolérances.

Unsere Mitarbeiter werden Sie auf Anfrage informieren über die enthaltenen Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

On request, our employees will be glad to inform you about the ingredients of our dishes that may cause any allergy or other intolerances.

I nostri pesci provengono da: Italia, Sudafrica, Francia e Alaska

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Spagna, Francia e Canada