



**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 Andreas Keller 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 Andreas Keller will be glad to help you  
in selecting your menu and wines.



**Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa**

# Menu degustazione

**Scottato di tonno iberico con cremoso di noce di cocco, mais e curry con pitaya rossa e cimone**  
Thon ibérique snacké avec crémeux de noix de coco, maïs et curry avec pitaya rouge et chou-fleur vert  
Iberischer Thunfisch kurzgebraten mit cremiger Kokosnuss, Mais und Curry mit roter Drachenfrucht  
Seared Iberian tuna with coconut, corn and curry cream, red pitaya and green cauliflower



**Crema di pastinaca con rosa di Gorizia, pane fritto e formaggio fresco dell'alpe**  
Crème de panais avec rose de Gorizia, pain frit et fromage frais d'alpage  
Pastinakensüppchen mit Rosa di Gorizia, frittiertem Brot und Frisch-Alpenkäse  
Parsnip cream with Gorizia rose, fried bread and fresh mountain cheese



**Risottino alla carota brasata e guanciale di vitello**  
Risotto à la carotte braisée et joue de veau  
Risotto von der geschmorten Karotte und Kalbsbäckchen  
Risotto with braised carrot and veal cheek



**Bocconcini di pescatrice con sedano bianco candito, rapetta Chioggia e salsa al lime**  
Bouchées de lotte avec cèleri blanc confit, navet de Chioggia et sauce au citron vert  
Seeteufel an kandiertem Stangensellerie, Chioggia-rettich Und Limettensauce  
Anglerfish morsels with candied white celery, Chioggia turnip and lime sauce



**Consistenze di mango con cioccolato bianco, verjus e sorbetto al kiwi**  
Variation de mangue avec chocolat blanc, verjus et sorbet au kiwi  
Verschiedene konsistenzen von der Mango an weisser Schokolade, Verjus e Kiwisorbet  
Mango variations with white chocolate, verjus and kiwi sherbet



**Menu completo CHF 120 - Menu di 4 portate CHF 110.-**  
**Abbinamento vini CHF 50.-**

# Antipasti

- Bavarese al foie gras d'oca con biscuit tartufato e riduzione al Passito del Luganese** 36  
Crème bavaroise au foie gras d'oie avec biscuit à la truffe et réduction au Passito del Luganese  
Bayrische Creme an Gänseleber mit getrüffeltem Biscuit und Passito del Luganese-Reduktion  
Bavarian cream with goose liver, truffled biscuit and Passito del Luganese reduction
- Caramelle al granchio reale su sottile di polpo, timballo alla zucca, gamberi rossi e melograno** 34  
Bonbons au crabe royale sur carpaccio de poulpe, timbale au potiron, crevettes rouges et grenade  
Königskrabben-“Bonbons” auf Krakencarpaccio, Kürbis-Timbal mit roten Krevetten und Granatapfel  
King krab “candies” on pulp carpaccio, pumpkin timbale with red prawns and pomegranate
- Morbido di vitello al tartufo del Périgord con melograno, pistacchio e croccante di patate okinawa** 32  
Terrine de veau à la truffe de Périgord avec pomme grenade, pistache e croquant de pommes de terre okinawa  
Kalbfleischterrinen mit Périgord Trüffel, Granatapfel, Pistazien und knusprige Okinawa Kartoffeln  
Veal terrine with Périgord truffle, pomegranate, pistachio and crispy potatoes okinawa
- Crudo di ricciola marinata allo zafferano iraniano, cremoso alle patate viola e zatterina di sedano** 35  
Cru de sériole marinée au safran iranien, crémeux aux pommes de terre violettes et barquette de cèleri  
Marinierte Bernsteinmakrele an persischem Safran, violette Kartoffelcreme und Sellerie-“Floss”  
Marinated amberjack with Persian saffron, violet potato cream and celery “raft”

## Primi Piatti

- Strozzapreti allo scalogno stracotto, speck e funghi autunnali** 30  
Strozzapreti à l'échalote confit, speck et champignons d'automne  
Strozzapreti an geschmorter Schalotte, Speck und Herbstpilzen  
Strozzapreti with braised shallot, speck and autumnal mushrooms
- Risotto Acquerello mantecato alla toma a latte crudo, erbe aromatiche e croccante di topinambur** 33  
Risotto Acquerello à la "Toma" de lait cru, herbes aromatiques et croquant de topinambour  
Acquerello Risotto an Rohmilch-Toma-Käse, aromatischen Kräutern und Topinambour-Knusper  
Acquerello Risotto with raw milk Toma cheese, aromatic herbs and topinambour brittle
- Tagliolini alla maggiorana con ragù di vitello ai pomodorini del Pendolo del Vesuvio, burrata di bufala** 34  
Tagliolini à la marjolaine avec ragoût de veau aux tomates cerises du Vésuve et burrata de bufflonne  
Majoran-Tagliolini mit Kalbsragout an Kirschtomaten vom Vesuv und Büffel-Burrata  
Marjoram tagliolini with veal ragout and Vesuv cherry tomatoes with buffalo burrata
- Ravioli al baccalà mantecato con spumoso alle cipolle rosse caramellate e gel di kalamansi** 34  
Ravioli de morue avec écume d'oignons rouges caramélisées et gel de kalamansi  
Kabeljau-Ravioli mit roter, karamellisierter Zwiebelschaum und Kalamansi-Gel  
Cod ravioli with red, caramelized onion foam with calamansi gel
- Ristretto alla faraona con quenelles al pistacchio e morbido di carota** 29  
Consommé de pintade avec quenelles au pistache et crème de carotte  
Perlhuhn-Brühe mit Pistazien-Quenelles und Karottencreme  
Guinea fowl broth with pistachio quenelles and carrot cream

# Pesce

**Luccioperca e porri cotti a bassa temperatura con topinambur allo yoghurt e macadamia tostati** 52  
Sandre et poireaux cuits à basse température avec topinambour au yaourt et macadamia torréfiés  
Zander und Lauch auf Niedertemperatur gegart mit Topinambur an Joghurt und gerösteten Macadamia-Nüssen  
Pikeperch and leek cooked at low temperature, topinambour with yoghurt and roasted Macadamia nuts

**Filetti di gallinella e ostrica, salsa al crescione, fantasia di coste, perle di patata dolce all'olio d'acciuga** 56  
Filets de grondin perlon et huitres, sauce au cresson, côtes de bette, pommes de terre douces à l'huile d'anchois  
Knurrhahn- und Austernfilets, Kressen-Sauce, Krautstiele und Süsskartoffelperlen an Sardellenöl  
Tub gurnard and oyster fillets, cress sauce, beets, sweet potato pearls with anchovy oil

**Dorso di branzino alla spuma di aioli, olive e carciofi** 56  
Dos de loup de mer à l'écume d'aioli, olives et artichauts  
Wolfsbarschrücken mit Aioli-Schaum, Oliven und Artischocken  
Sea bass back with aioli foam, olives and artichokes

**Bocconcini di sogliola, tortellini al sentore di parmigiano, zucca, salsa allo Chardonnay e tartufo** 57  
Bouchées de sole, tortellini au parfum de parmesan, potiron, sauce au Chardonnay et truffe  
Seezungenhäppchen, Tortellini an Parmesanduft, Kürbis, Chardonnay-Sauce an Trüffel  
Sole bits, tortellini scented with parmesan, pumpkin, chardonnay sauce with truffle

**I nostri pesci provengono da: Italia, Francia, Norvegia.**

# Carne

- Costolette d’agnello irlandese, cremoso di barbabietola al puro arabica, ricotta di pecora e sedano** 56  
Côtelettes d’agneau irlandais, crémeux de betterave au café “Puro Arabica”, ricotta de brebis et céleri  
Irische Lammkoteletts, rote Beete-Creme an Puro Arabica-Kaffee, Schafsricotta und Sellerie  
Irish lamb chops, beetroot cream with Puro Arabica coffee, sheep ricotta and celery
- Lombata di vitello cotto al latte affumicato con porcini e geometria di patate rosé della Val Colla** 58  
Longe de veau cuit au lait fumé avec cèpes et géométrie de pommes de terre rosées de la Val Colla  
Kalbslendenstück gekocht in geräucherter Milch mit Steinpilzen und rosa Val Colla Kartoffel-Geometrie  
Veal loin cooked in smoked milk, cep mushrooms and pink Val Colla potato geometry
- Filetto di manzo con jus all’estratto di shiitake, mais soffiato, selezione di verdure autunnali in crosta** 58  
Filet de bœuf avec jus à l’extrait de shiitake, mais soufflé, sélection de légumes d’automne en croûte  
Rindsfilet an Shiitake-Estrakt-Jus, Puffmais, Herbstgemüse in der Kruste  
Beef fillet with shiitake extract jus, puffed corn, autumnal vegetables in crust
- Petto d’anatra laccato all’aceto di lamponi con cavolo cinese stufato al burro d’alpe e patate fondenti** 49  
Magret de canard laqué au vinaigre de framboises, chou chinois au beur d’alpage et pommes de terre fondantes  
Lackierte Entenbrust mit Himbeeressig, Chinakohl gedünstet mit Alpenbutter und Schmelzkartoffeln  
Duck breast glazed with raspberry vinegar, Chinese cabbage braised with alpine butter and fondant potatoes

**Le nostre carni provengono da: Svizzera, Austria, Francia, Irlanda.**

# Dessert

- Pera candita in camicia croccante ripiena al cioccolato e Baileys con gelato al Merlot** 22  
Poire confite en manteau croquant farcie au chocolat et Baileys avec glace au Merlot  
Kandierte Birne im Knuspermantel gefüllt mit Schokolade und Baileys, Merlot-Eiscreme  
Candied pear in crispy coat filled with chocolate and Baileys, Merlot ice cream
- Caldo e freddo di frutta esotica con sorbetto di calamansi** 23  
Chaud-froid de fruits exotiques avec sorbet de calamansi  
Warme und kalte Variation von exotische Früchte mit Calamansi-Sorbet  
„Hot and cold“ variation of exotic fruits with calamansi sherbet
- Crescendo alle arance e gianduia con sorbetto all’anice stellato** 23  
Symphonie d’oranges et gianduja avec sorbet à l’anise étoilé  
Orangen-Nugat Symphonie mit Sternanis-Sorbet  
Oranges-gianduia symphony with star anise sherbet
- Incontro di cioccolato “Valrhona”, arachidi e caramello** 22  
Rencontre de chocolat “Valrhona”, cacahouètes et caramel  
Komposition von “Valrhona” Schokolade, Erdnüssen und Karamell  
Composition of “Valrhona” chocolate, peanuts and caramel
- Assortimento di formaggi** 22  
Assortiment de fromages  
Käseauswahl  
Cheese selection