



**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, 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

## **Gamberi rossi di Mazara del Vallo al lampone, pesca salata e nocciole**

Crevettes rouges de Mazara del Vallo à la framboise, pêche salée et noisettes  
Rote Krevetten von Mazara del Vallo an Himbeeren, gesalzenem Pfirsich und Haselnuss  
Red prawns from Mazara del Vallo with raspberry, salted peach and hazelnuts



## **Zuppa allo scalogno e rosmarino con involtino di pollastra, prezzemolo e pinoli**

Soupe d'échalote et romarin avec ballotine de poularde, persil et pignons  
Feine Cremesuppe von Schalotten und Rosmarin an Poulardenröllchen, Petersilie und Pinienkernen  
Shallot and rosemary soup with poularde roll, parsley and pine nuts



## **Cavatelli bicolore al polipo saltato, piselli e sedano verde**

Bichromie de Cavatelli au poulpe sauté, petit-pois et céleri vert  
Zweifarbige Cavatelli an sautiertem Oktopus, Erbsen und Stangensellerie  
Two coloured Cavatelli with sautéed octopus, peas and green celery



## **Mignon di filetto di vitello al frutto della passione e zucchine**

Filet mignon de veau au fruit de la passion et courgettes  
Mignon vom Kalbsfilet an Passionsfrucht und Zucchini  
Mignon of veal filet with passion fruit and courgette



## **Il cannolo siciliano rivisitato**

Le « Cannolo siciliano » revisité  
Der sizilianische «Cannolo» neu erfunden  
The Sicilian “Cannolo” revisited



**Menu completo CHF 120 - Menu di 4 portate CHF 110**

**Abbinamento vini CHF 50**

# Antipasti

- Savarin ai gamberi rossi e calamaretto con cremoso di finocchio al lime e sedano fresco** 35  
Savarin de crevettes rouges et calmar avec mousse de fenouil au citron vert et céleri  
Savarin von roten Krevetten und Tintenfisch mit Fenchelcreme an Limette und Sellerie  
Red prawn and squid savarin on fennel cream with lime and celery
- Soppressa di galletto, cipollotti e gallinacci, leggera hollandaise al tartufo, foie gras d’oca spadellato** 36  
Terrine de coquelet, oignons printaniers, chanterelles, hollandaise légère à la truffe et foie gras d’oie sauté  
Hähnchen-Terrine mit Frühlingszwiebeln und Pfifferlingen, leichte Trüffel-Hollandaise, sautierter Gänseleber  
Terrine of rooster, spring onion and chanterelles with light truffle hollandaise and sautéed goose liver
- Tartare di manzo “Dry Aged” e il suo pastrami con ricotta fresca al sentore di yuzu e “Belper Knolle”** 34  
Tartare de bœuf “Dry Aged” et son pastrami avec ricotta fraîche à la senteur de yuzu et “Belper Knolle”  
“Dry Aged” -Rindstartar und sein Pastrami mit frischer Ricotta an Yuzu-Duft und “Belper Knolle”  
“Dry Aged” beef tartare and its pastrami with fresh ricotta scented with yuzu and “Belper Knolle”
- Crescendo di capesante e zucchine con pomodori Cuore di Bue piccanti e perle d’olio d’oliva** 34  
Variation de coquilles St. Jacques et courgettes avec tomates “Cuore di Bue” piquantes et perles d’huile d’olive  
Jakobsmuschel- und Zucchini-Variation an pikanten “Cuore di Bue”-Tomaten und Olivenölperlen  
Scallop and courgette variation with spicy “Cuore di Bue” tomatoes and olive oil pearls

# Primi Piatti

- Risotto mantecato allo champagne rosé e rosmarino con pesca e scampi** 35  
Risotto au Champagne rosé et romarin avec pêche et langoustines  
Risotto an rosé Champagner und Rosmarin mit Pfirsich und Langoustinen  
Champagne rosé risotto with rosemary, peach and langoustines
- Gazpacho rivisitato con gel di Shiso verde e menta, insalata fine di verdure** 29  
Gazpacho revisité avec gel de Shiso vert et menthe, salade fine de légumes  
Gazpacho neu interpretiert mit Gel von grünem Shiso und Minze, feiner Gemüsesalat  
Revisited gazpacho with green Shiso and mint gel, fine vegetable salad
- Raviolini fatti a mano all'essenza di pomodoro, fiori di zucchine, pecorino e burrata al basilico** 32  
Ravioli faits à la main à l'essence de tomate, fleurs de courgettes, pecorino et burrata au basilic  
Handgemachte Ravioli an Tomatenessenz, Zucchini Blüten, Pecorino und Burrata an Basilikum  
Handmade ravioli with tomato essence, courgette flowers, pecorino and burrata with basil
- Farfalle caserecce su cremoso di melanzane viola, lardo di Colonnata e pomodorini** 32  
Farfalle maison sur crémeux d'aubergines violettes, lard de Colonnata et tomates cerises  
Unsere Farfalle auf violetter Auberginencreme, Colonnata-Speck und Kirschtomaten  
Our Farfalle on violet aubergine cream, Colonnata lard and cherry tomatoes
- “Vortici” di Gragnano con salsa ai funghi, pollastra mantecata al timo e prezzemolo** 30  
“Tourbillons” de pâte Gragnano avec sauce aux champignons, poularde mijotée au thym et persil  
Gragnano-Pasta “Wirbel” mit Pilzsauce, Hühnerpüree mit Thymian und Petersilie  
Gragnano “vortices” with mushroom sauce, chicken purée with thyme and parsley

# Pesce

- Tonno leggermente scottato con pane e pomodoro, cremoso di pâtisson, semisfere di olive Kalamata** 57  
Thon sauté avec pain et tomate, crémeux de pâtisson, demi-sphères d'olives Kalamata  
Sautierter Thunfisch an Brot und Tomaten, Pâtisson- Zucchini-creme, Halbkugeln von Kalamata Oliven  
Sautéed tuna with bread and tomatoes, pâtisson courgette cream, hemispheres of Kalamata olives
- Medaglione di dentice con essenza di mare, verdure grigliate, timo limone e plancton** 57  
Médaille de vivaneau avec senteur de la mer, légumes grillés, thym citron et plancton  
Zahnbrassenmedaille an Meereseextrakt mit gegrilltem Gemüse, Zitronenthymian und Plankton  
Common dentex medallion with sea extract, grilled vegetables, lemon thyme and plankton
- Filettini di San Pietro con patate Okinawa, spugna al tè Matcha, delizie estive e salsa al basilico Thai** 56  
Filets de St. Pierre, pommes de terre Okinawa, éponge au thé Matcha, délices estivales, sauce au basilic thaï  
Petersfischfilets, Okinawa Kartoffeln, Matcha-Tee-Schwamm, sommerliche Delizien, Thai-Basilikum-Sauce  
John Dory fillets with Okinawa potatoes, Matcha tea sponge, summer delicacies and Thai basil sauce
- Scaloppina di salmone affumicato ai trucioli di legno di Whisky, capesante alle erbe e cetrioli** 53  
Escalope de saumon fumé aux copeaux de bois de Whisky, coquilles St. Jacques aux herbes, concombres  
Geräucherte Lachstranche an Whisky-Holzspänen, Jakobsmuscheln an Kräutern und Gurken  
Smoked salmon escalope with Whisky wood scales, scallops with herbs and cucumber

**I nostri pesci provengono da: Svizzera, Italia, Francia, Scozia.**

# Carne

- Tagliata di Fassone ai ferri, rucola, fagiolini allo scalogno, croccante di prosciutto del Mendrisiotto** 58  
Tagliata de bœuf Fassone grillée, roquette, haricots à l'échalote et croquant au jambon du Mendrisiotto  
Gegrillte Fassone-Rindstagliata, Rucola, Bohnen mit Schalotten, Mendrisio-Schinken-Krokant  
Grilled Fassone beef tagliata, rocket, beans with shallots and Mendrisio ham brittle
- Costoletta di vitello della Valle di Simmen, fantasia di melanzane, pomodoro giallo alla maggiorana** 58  
Côtelette de veau de la Vallée du Simmen, fantaisie d'aubergines et tomate jaune à la marjolaine  
Kotelett vom Simmentaler Kalb, Auberginen-Fantasie und gelbe Tomate an Majoran  
Simmen Valley veal chop, aubergine fantasy and yellow tomato with marjoram
- Petto di piccione, pak choi e cuscus al curry rosso, salsa all'ananas e giardino croccante** 56  
Filet de pigeon, pak choi et couscous au curry rouge, sauce à l'ananas et jardin de légumes croquants  
Taubenbrust, Pak Choi und Couscous mit rotem Curry, Ananassauce und knuspriges Gemüse  
Pigeon breast, pak choi and couscous with red curry, pineapple sauce and crispy vegetables
- Lombata di LUMA Pork su cremoso di riso al rosmarino, insalata di foglie di senape, pickles di carote** 55  
Longe de LUMA Pork sur crémeux de riz au romarin, salade de feuilles de moutarde et pickles de carottes  
LUMA Pork-Lende auf cremigem Reis an Rosmarin, Senfblätter-Salat und Karottenpickles  
LUMA Pork loin with creamy rosemary rice, mustard leaf salad and carrot pickles

**Le nostre carni provengono da: Svizzera, Italia e Francia.**

# Dessert

- Tortino alla crema di mandorla, bacche estive e gelato al cioccolato bianco e lime** 23  
Tartelette à la crème d’amande, fruits rouges et sorbet au chocolat blanc et citron vert  
Mandelcreme-Törtchen, Sommerbeeren und weisses Schokoladeneis an Limette  
Almond cream tartlet, summer berries and white chocolate ice cream with lime
- Pesca sciropata al Moscato d’Asti, spuma al gianduia e croccanti fogli di pasta fillo** 22  
Pêche dans son sirop au Moscato d’Asti, mousse au gianduja et feuilles de pâte phyllo croquantes  
Eingelegter Pfirsich an Moscato d’Asti, Gianduja-Mousse und knusprige Phyllo-Teigblätter  
Peach in syrup with Moscato d’Asti, gianduia mousse and crispy phyllo pastry leaves
- Zuppa al latte di cocco, ghiacciata di ciliegie e fiocchi di cacao** 22  
Soupe au lait de noix de coco, parfait de cerises et flocons de cacao  
Kokosnuss-Suppe, Kirsch-Halbgefrorenes und Kakaoflocken  
Coconut soup, cherry parfait and cacao flakes
- La Sacher 2.0 – un’interpretazione della Sachertorte** 22  
Sacher 2.0. – une interprétation de la tarte Sacher  
Sacher 2.0 - eine Interpretation der Sachertorte  
Sacher 2.0 – an interpretation of the Sachertorte
- Assortimento di formaggi** 22  
Assortiment de fromages  
Käseauswahl  
Cheese selection