



**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

Suprema di piccione al mango, carota speziata e croccante crudo di Piora

Suprême de pigeon à la mangue, carotte croquante et épicée, jambon cru de Piora

Taubenbrüstli an Mango, Gewürzkarotte und knusprigem Piora-Rohschinken

Pigeon breast with mango, spiced carrot and crispy raw ham from Piora



Zuppa ai gallinacci con sottile di vitello al limone e prezzemolo

Soupe de chanterelles avec fines tranches de veau au citron et persil

Pfifferlingssuppe mit feinen Kalbsscheiben an Zitrone und Petersilie

Chanterelle soup, thin slices of veal with lemon and parsley



Raviolini al liquido di pomodori, burrata e pecorino con pâtisson e basilico

Raviolini à la tomate liquide, burrata e pecorino avec pâtisson et basilic

Raviolini an flüssiger Datteltomate, Burrata, Pecorino, Patissôn und Basilikum

Raviolini with liquid tomato, burrata, pecorino, pâtisson and basil



Delizia di salmone leggermente affumicato e capesante gratinate con salsa al Whisky Single Malt

Délice de saumon légèrement fumé avec St. Jacques gratinées avec sauce au Whisky Single Malt

Leicht geräucherter schottischer Wildlachs und gratinierte Jakobsmuscheln an Single-Malt Whisky Sauce

Slightly smoked Scottish salmon and scallops au gratin with Single Malt Whisky sauce



Sfizio di albicocche e pistacchi

Variation d'abricots et pistaches

Verführerisches von Aprikosen und Pistazien

Delight of apricots and pistachios



Menu completo CHF 120 - Menu di 4 portate CHF 110

Abbinamento vini CHF 50

Antipasti

- Paté di foie gras d’oca con composta di rabarbaro e grissino dolce** 36
Pâté de foie gras d’oie avec compote de rhubarbe et grissino doux
Gänseleberpastete mit Rhabarberkompott und süßem Grissino
Goose liver paté with rhubarb compote and sweet breadstick
- Ventaglio di vitello al pepe della Tasmania, asparagi verdi e pinoli** 35
Eventail de veau, poivre de la Tasmanie, asperges verts et pignons
Kalbscarpaccio an Tasmania Pfeffer, grüne Spargeln und Pinienkernen
Veils of veal with Tasmania pepper, green asparagus and pine nuts
- Timballo d’astice e arance con cremoso di dragoncello e panna cotta al sedano e nocciole** 36
Homard et oranges avec crémeux d’estragon et panna cotta au céleri et noisettes
Timbal von Hummer und Orange an Estragoncreme mit Sellerie- und Haselnuss Panna Cotta
Lobster and orange timbale with estragon cream, celery and hazelnut flan
- Battuta di tonno iberico con spugnole, prosciutto Serrano riserva e focaccia all’aglio orsino** 34
Tartare de thon ibérique, morilles, jambon Serrano “Riserva” et focaccia à l’ail des ours
Tartar von iberischem Thunfisch mit Morcheln, Serrano Rohschinken “Riserva” und Focaccia an Bärlauch
Iberic tuna tartare with morels, Serrano ham and focaccia with wild garlic

Primi Piatti

- Spaghetti alla chitarra al pesto mediterraneo, calamaretti e scorfano candito** 32
Spaghetti à la Chitarra au pesto méditerranéen, calamars et rascasse confite
Spaghetti “alla chitarra” an mediterranem Pesto, Tintenfisch und kandiertem Drachenkopf
“Chitarra” Spaghetti with mediterranean pesto, baby squids and candied redscorpion fish
- Risotto Acquerello al verde di prezzemolo, limone e crudo di gambero viola** 34
Risotto Acquerello au persil, citron et gambas violets crus
Acquerello Risotto an Petersilie, Zitrone und rohe, violette Krevette
“Acquerello” risotto with parsley, lemon and raw purple shrimp
- Caramelle di spugnole, coniglio e sedano con jus al “piment d’Espelette” e maggiorana** 33
Bonbons de morilles, lapin et céleri au jus de piment d’Espelette et marjolaine
“Caramelle” gefüllt mit Morcheln, Kaninchen und Sellerie mit “Piment d’Espelette” Jus und Majoran
“Caramelle” filled with Morels, rabbit and celery, with “piment d’Espelette” jus and marjoram
- “Pizokel” rivisitati agli spinaci, guanciale di maiale affumicato, piselli e cremoso di cipollotti** 31
“Pizokel” revisités aux épinards, guanciale fumé, petit-pois et crémeux d’oignons primeurs
“Pizokel” mit Spinat, geräucherter Schweinsbacke, Erbsen und Frühlingszwiebelcreme
Re-interpreted “Pizokel” with spinach, smoked “guanciale”, peas and cream of spring onions
- Vellutata di finocchio e zafferano iraniano con raviolini di crostacei e panna acidula** 28
Velouté de fenouil et safran iranien avec raviolini de crustacés et crème fraîche
Cremesuppe aus Fenchel- und persischem Safran mit Krustentier Ravioli und Sauerrahm
Fennel and Iranian saffron velaté with shellfish and sour cream ravioli

Pesce

Scaloppina di rombo in manto di anacardi, salsa al crescione, ravanelli e perle di olio d'oliva 57
Escalope de turbot en croute de noix de cajou, sauce au cresson, radis et perles d'huile d'olive
Steinbuttmedaillon im Cashewnussmantel, Kressesauce, Radieschen und Olivenölperlen
Turbot escalope with cashew nuts, watercress sauce, radishes and olive oil pearls

Lamelle di pesce spada scottato agli asparagi trifolati e pomodorini fondenti 56
Tranches d'espadon sautées aux asperges et tomates cerises confites
Sautierte Schwertfischscheiben mit Spargeln und Tomaten
Seared swordfish slices with sauteed asparagus and "fondant" tomatoes

Medaglione di ombrina con fagottino croccante alle spugnole e porri, salsina al tè blu 54
Médaille d'ombrine avec papillote croquante aux morilles et poireaux avec sauce au thé bleu
Schattenfischmedaillon mit knuspriger Teigtasche an Morcheln und Lauch an blauer Teesauce
Shi drum medallion with crispy morel and leek dumpling, blue tea sauce

Involtino di luccioperca al cuore morbido di scampi con caviale e croccante di tapioka 53
Ballottine de sandre, cœur moelleux de gambas avec caviar et croquant de Tapioca
Zanderroulade mit Langoustine, Kaviar und Tapiokachips
Pike-perch and scampi roll with caviar and tapioka brittle

I nostri pesci provengono da: Svizzera, Francia e Spagna

Carne

- Scottato di wagyu beef, jus al sommacco, carciofi all'aceto balsamico Dodi riserva e carote farcite** 68
Wagyu Beef sauté, jus au Sumac, artichauts au vinaigre balsamique "Dodi Réserve" et carottes farcies
Wagyu Beef mit Sumach-Jus, Artischocken an Balsamicoessig "Dodi Riserva" und gefüllte Karotten
Seared Wagyu beef, sumac jus, artichokes with Dodi riserva balsamic vinegar and carrots
- Rotolo di pollastra ai pomodori secchi, olive e Feta con mosaico di verdure e salsa al BBQ** 52
Ballottine de poularde au tomates sèches, olives, feta et mosaïque de légumes avec sauce BBQ
Hühnchen Roulade mit getrockneten Tomaten, Oliven, Feta Käse mit Gemüse und BBQ Sauce
Chicken roll with dry tomatoes, olives and feta cheese, vegetables and BBQ sauce
- Bocconcini di agnello ai semi di canapa, millestrati di patate al buscion, spinaci e salsa al Garam Masala** 55
Agneau aux graines de chanvres, millefeuilles de pommes de terre au "buchon" épinards, sauce au "Garam Marsala"
Lammwürfel an Hanfsamen, Millefeuille von Kartoffeln und Ziegenkäse, Spinat und Garam Masala Sauce
Lamb nuggets with cannabis seeds, "buscion" cheese and potato mille-feuille, spinach and Garam Masala sauce
- Maialino da latte in varie consistenze, limone e peperoncino fresco, asparagi e patate dolci** 54
Cochon de lait en différentes textures, citron et piment frais, asperges et pommes de terre douces
Spanferkel in verschiedener Art, Zitrone und frischer Paprika, Spargeln und Süsskartoffeln
Spring suckling pig in various textures, lemon and fresh chili, asparagus and sweet potatoes

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Francia e Spagna

Dessert

- Delizia al cioccolato fondente “Valrhona” con un soffio al Baileys e salsa al caffè** 25
Gourmandise de chocolat fondant “Valrhona” avec soufflé au Baileys et sauce au café
Eine Freude aus dunkler „Valrhona“ –Schokolade mit einem Hauch aus Baileys und Kaffeesauce
„Valrhona“ bitter chocolate delight with a blow of Baileys and coffee sauce
- Crème brûlée al latte di mandorla, turbinato al lampone, salsa al mango e frutto della passione** 23
Crème brûlée au lait d’amandes, sorbet aux framboises et sauce à la mangue et fruits de la passion
Crème Brûlée aus Mandelmilch, Himbeersorbet, Mango- und Passionsfruchtsauce
Almond milk Crème brûlée, raspberry sherbet, mango and passion fruit sauce
- Semifreddo all’albicocca con shottino all’ananas e Batida de Coco e leggere meringhe al lime** 23
Parfait d’abricots avec shot à l’ananas et Batida de Coco et merengues légères au citron vert
Aprikosenparfait mit Ananas und Batida de Coco Shot und leichte Meringue an Lime
Apricot parfait with pineapple and Batida de Coco shot and light lime meringues
- Crescendo alle fragole e cioccolato bianco, cialda croccante alla violetta e sorbetto alle more e macis** 24
Crescendo de fraises et chocolat blanc, tuile croquante à la violette et sorbet de mûres et macis
Erdbeeren und weisse Schokolade, knusprige Veilchenwaffel mit Brombeer- und Mazissorbet
Strawberry and white chocolate, violet crispy waffle and blackberry and nutmeg sherbet
- Assortimento di formaggi** 22
Assortiment de fromages
Käseauswahl
Cheese selection