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

Trilogia di mare nostrum con fagioli zolfini, sedano e olive
Trilogie de la mer avec des haricots blancs zolfini, du céleri et des olives
Dreierlei aus dem Meer mit feinen weissen Bohnen, Sellerie und Oliven
Tris from the sea with fine white beans, celery and olives

Zuppetta al curry rosso e citronella con insalata di germogli, spugnole e semi di chia
Soupe au curry rouge et à la citronnelle avec salade de choux, morilles et graines de chia
Süpplein von rotem Curry und Zitronengras mit Sprossen und Morcheln an Chiasamen
Red curry and lemongrass soup with sprouts and morels with chia seeds

Fregola Sarda mantecata all'aglio orsino leggero con stracciatella e lamelle di maialino da latte
Fregola Sarda au crème à l'ail des ours léger avec stracciatella et lamelles de cochon de lait
Fregola Sarda mit Bärlauch verfeinert an Stracciatella und Spanferkel
Fregola Sarda with wild garlic refined with stracciatella and suckling pig

Medaglione di ombrina in crosta di pane verde ed acciuga con patate "La Ratte" ed asparagi
Médaillon d'ombrine en croûte de pain vert et anchois avec pommes de terre "La Ratte" et asperges
Medaillon vom Schattenfisch in grüner Brotkruste und Sardellen mit Ratte-Kartoffeln und Spargeln
Shi drum medallion in green bread crust and anchovies with „La Ratte" potatoes and asparagus

Semifreddo alla carota e lime con cioccolato bianco e violetta
Parfait des carottes et lime sur chocolat blanc et violette
Karotten-limettenhalbgefrorenes an weisser Schokolade und Veilchen
Carrots and lime parfait on white chocolate and violet

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

Antipasti

Battuta di manzo “Dry Aged” con millefoglie di parmigiano e consistenze di asparagi **32**
Tartare de bœuf « Dry Aged » avec millefeuille de parmesan et consistances d’asperges
“Dry Aged” Rindstartar mit Parmesanmillefeuille und Spargel Variation
“Dry Aged” beef tartare with parmesan mille-feuille and asparagus variation

Riccioli di salmone “Swiss Lachs” di Lostallo marinato al sake e bergamotto, patate dolci e avocado **30**
Roses de saumon « Swiss Lachs » de Lostallo mariné au sake et bergamote, pommes de terre sucrées et avocat
"Swiss Lachs" Rosen aus Lostallo, mariniert mit Sake und Bergamotte, Süsskartoffeln und Avocado
“Swiss Lachs” salmon rolls from Lostallo marinated with sake and bergamot orange, sweet potatoes and avocado

Rotolo di paté di fegato d’oca ai pistacchi di Bronte con gelatina al Gewürztraminer **33**
Roulade de pâté de foie d’oie aux pistaches de Bronte avec gelée au Gewurztraminer
Gänseleber Rolle mit Pistazien aus Bronte und Gewürztraminer Gelee
Goose liver roll with pistachios from Bronte and jelly of Gewurztraminer

Scampi canditi al burro d’alpe con cremoso di carota allo champagne e crescione d’acqua **35**
Crevettes confites au beur d’alpage avec crémeux de carotte au champagne et cresson de fontaine
Kandierte Scampi mit Alpenbutter, cremige Karotten mit Champagner und Brunnenkresse
Candied shrimps with mountain butter, creamy carrots and champagne with watercress

Primi Piatti

Crema di piselli e maggiorana con uovo cotto a 63°, brunoise di primizie e cialda di formaggio **28**
Soupe aux petit-pois et marjolaine avec un œuf cuit à 63°, brunoise de légumes et chips au fromage
Erbsen Majoran Creme mit 63° gekochtem Ei, Brunoise von Frühgemüse und Käsechips
Green peas soup with marjoram and egg cooked at 63°, vegetables brunoise and chips of cheese

Cappellacci di branzino al brodo mediterraneo con cicale di mare **33**
Cappellacci de bar au bouillon méditerranéen avec cigales de mer
Seebarsch Cappellacci mit mediterraner Bouillon und Seezikaden
Cappellaci of seabass on mediterrean bouillon with sea cigadas

Risotto Carnaroli alle spugnole e lime con robiola piemontese e fiori eduli **32**
Risotto Carnaroli aux morilles et citron vert avec robiola piémontaise et fleurs
Carnaroli Risotto an Morcheln und Limette mit piemontesischem Robiola und Blüten
Carnaroli risotto with morels and lime, robiola from Piemonte and flowers

Linguine di Gragnano con pesto di tarrasaco, vongole e bottarga **33**
Linguine de Gragnano avec pesto au tarrasco, palourdes et bottarga
Linguine aus Gragnano mit Tarrasco Pesto, Venusmuscheln und Rogen
Linguine from Gragnano with tarrasco pesto, clams and bottarga

Gnocchi spadellati con guanciale di Pata Negra, ricotta marzotica e salsa al Chipotle **30**
Gnocchis sautés avec jambon Pata Negra, ricotta et sauce au Chipotle
Sautierte Gnocchi mit Pata Negra Schinken, Ricotta und Chipotle Sauce
Sautéed gnocchi with Pata Negra ham, ricotta cheese and Chipotle sauce

Pesce

Medaglione di rombo al cremoso di piselli e yuzu con spugna al tè blu **60**
Médaillon de turbot au crémeux de petit-pois et yuzu avec éponge au the bleu
Steinbutt Medaillon mit Erbsen-Yuzu-Creme und blauem Teeschwamm
Brill medallion with creamy green peas - yuzu sauce and blue tea sponge

Scaloppina di ricciola con salsa ai rapanelli e zenzero, funghi shiitake all'agro dolce **54**
Escalope de sériole avec sauce au radis et gingembre, champignons shiitake en agro-douce
Bernsteinfisch Schnitzel mit Radieschen Ingwer Sauce und süss saurer Shiitake Pilze
Amberjack scallop with radish-ginger sauce, sweet and sour shiitake mushrooms

Coda d'astice arrostita e rosette ripiene di chele, bisque alla paprika d'Espelete, borettane caramellate **58**
Queue d'homard rôtie avec raviolis farcis aux pinces, bisque au piment d'Espelette, oignons caramélisées
Gebratener Hummerschwanz, Ravioli gefüllt mit Krallen, Bisque mit Paprika und karamellisierte Zwiebeln
Roasted lobster tail and raviolis of claws, bisque with Espelette's paprika, caramelized borettane onions

San Pietro cotto a bassa temperatura, sale aromatizzato, patate violette e spuma all'olio "Ottobratico" **57**
San Pierre cuit à baisse température, sel aromatisé, pomme de terre violettes et espuma à l'huile d'olive
St. Peterfisch niedergegart, aromatisiertes Salz, violette Kartoffeln und Olivenöl Schaum
John Dory fish cooked on low temperature, aromatized salt, violet potatoes with foam of olive oil "Ottobratico"

I nostri pesci provengono da: Svizzera, Italia e Francia.

Carne

Costoletta di maialino, chutney d'ananas e sedano verde, fondente timballo di patate e aceto di mango **55**
Côtelette de cochon de lait, chutney à l'ananas et céleri vert, moelleux de pommes de terre et vinaigre à la mangue
Schweinekotelett, Ananaschutney und grüner Sellerie, Kartoffel-Timbale und Mangoessig
Piglet ribs, pineapples-green celery chutney, soft timbale of potatoes and mango vinegar

Piccione in due maniere con salsa alla malvasia, morbido di cerfoglio e primizie **57**
Pigeon en deux façons avec sauce à la malvoisie, crème de cerfeuil et légumes
Taube auf zwei Arten mit Malvasier Sauce, Kerbel Creme und Frühgemüse
Pigeon on two styles with malmsey sauce, chervil and vegetable cream

Filetto di vitello in manto di cenere di spugnole, asparagi alle nocciole e salsa al pepe della Tasmania **58**
Filet de veau en manteau de morilles, asperges aux noisettes et sauce au piovre de Tansmanie
Kalbsfilet im Morchelmantel, Spargeln mit Haselnüsse und Tasmanische Pfeffersauce
Veal filet on morel's mantel, asparagus with hazelnuts and Tasmania pepper sauce

Mignon di bisonte con raviolini di fegato d'anatra, salsa al passito ticinese e rabarbaro **59**
Filet mignon de bison avec raviolis de foie gras de canard, sauce au « passito » tessinois et rhubarbe
Bison Mignon mit Entenleber-Raviolini, Tessiner Passito Sauce und Rhabarber
Bison mignon with raviolis of duck leaver, sauce of "passito" wine from Ticino and rhubarb

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Germania, Canada e Francia.

Dessert

Bavarese alla camomilla con gelato al limone Costiera e miele d'acacia **22**
Bavaroise à la camomille avec glace au citron Costiera et miel d'acacia
Bayerische Creme mit Kamille, Zitrone aus Costiera und Akazienhonig Eis
Chamomile bavarese with lemon Costiera and acacia honey ice cream

Ghiacciata di arance tarocco con babà al rhum e nuvola di tabacco **22**
Parfait d'oranges tarocco avec babà au rhum et nuage de tabac
Orangen Tarocco Halbgefrorenes mit Rhum Babà und Tabakwolke
Tarocco oranges parfait with babà au rhum and tobacco clouds

Dolce sinfonia d'asparagi con yoghurt greco e lamponi **23**
Douce symphonie d'asperges avec yaourt grec et framboises
Süsse Spargelsymphonie mit griechischem Joghurt und Himbeeren
Asparagus sweet symphony with Greek yoghurt and raspberries

Rabarbaro candito alle fragole e litchi con cioccolato fondente **21**
Rhubarbe confit aux fraises et litchis avec chocolat fondant
Kandierter Rhabarber an Erdbeeren und Litschi mit Bitterschokolade
Candied rhubarb with strawberries and litchis, dark chocolate

Assortimento di formaggi **22**
Assortiment de fromages
Käseauswahl
Cheese selection