



**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

## **Tataki di Tonno alla soia, spuma d'avocado, gel di zenzero e pesche noci**

Tataki de thon au soja, espuma d'avocat, gel de gingembre et nectarines

Thunfisch Tataki mit Soja, Avocado Mousse, Ingwergel und Nektarinen

Tuna tataki with soya, avocado mousse, ginger jelly and nectarines



## **Soffice di basilico greco, battuta di melanzana e mandorle di Noto**

Mousse au basilic grec, caviar d'aubergine et amandes de Noto

Griechische Basilikum-Mousse, Auberginenkaviar und Mandeln aus Noto

Greek basil mousse, aubergine caviar and almonds from Noto



## **Cappelletti alla ricotta di capra, infuso alla verbena e porcini arrostiti**

Cappelletti à la ricotta de chèvre, infusion à la verveine et cèpes rôtis

Cappelletti mit Ziegenricotta, Eisenkrautinfusion und gerösteten Steinpilzen

Cappelletti filled with goat ricotta cheese, verbena infusion and roasted boletus mushrooms



## **Petto d'anatra marinato all'uva fragola, patate 62° e cipollotti novelli**

Magret de canard mariné au raisin fragola, pommes de terre 62° et oignons printaniers

Entenbrust mariniert mit Traubenerdbeere, 62° Kartoffeln und Frühlingszwiebeln

Duck breast marinated with fragola grapes, potatoes 62° and spring onions



## **Robiola "vecchia Val Sassina" su composta di mele e peperoncino**

Robiola "vecchia Val Sassina" avec compote de pommes et piment

Robiola "vecchia Val Sassina" auf Apfel-Chili-Kompott

Robiola cheese "vecchia Val Sassina" with apple - chili pepper compote



## **Incontro tra sapori asiatici: cardamomo, pandano e ginseng**

Rencontre entre saveurs asiatiques : cardamome, pandan et ginseng

Treffen der asiatischen Aromen: Kardamom, Pandane und Ginseng

A meeting of asian flavors: cardamom, pandan and ginseng



**Menu completo** CHF 130.- - **Menu di 5 portate** CHF 120.- - **Menu di 4 portate** CHF 110.-

**Abbinamento vini** CHF 50.-

# Antipasti

- Lamelle di ricciola marinata al limes con variazione di delizie estive** 32  
Carpaccio de sériole marinée au citron vert avec variation de délices estivales  
Marinierten Gelbschwanzmakrele-Lamellen mit Limetten und verschiedenen sommerlichen Köstlichkeiten  
Carpaccio of Greater Amberjack marinated with limes and variation of summer delights
- Noci di capesante dei due mari con peperone dolce e ghiacciata di calamansi** 34  
Noix de Saint Jacques des deux mers avec poivron doux et sorbet au kalamansi  
Jakobsmuscheln aus zwei Meeren mit Peperoni und Kalamansi sorbet  
Scallops from two seas with sweet paprika and calamansi sherbet
- Teriyaki di Black Angus all'agro dolce di melone, anguria affumicata e focaccia croccante** 33  
Teriyaki de Black Angus à l'aigre-doux de melon, pastèque fumée et focaccia croquante  
Black Angus Teriyaki mit süsssaurer Melone, geräucherter Wassermelone und knuspriger Focaccia  
Black Angus teriyaki with sweet and sour of melon, smoked watermelon and crispy focaccia
- Duetto di fegato d'oca con albicocche in diverse consistenze e cacao** 35  
Duo de foie d'oie avec abricots en différentes consistances et cacao  
Gänseleberduett mit Aprikosen Variation und Kakao  
Duet of goose liver with apricots on different textures and cocoa

## Primi Piatti

- Fresca zuppa di melone e limes con sottile di astice candito e noce di macadamia tostata** 29  
Fraiche soupe de melon et citron vert avec voiles d'homard confit et noix de macadamia torréfiée  
Frische Melonen- und Limettensuppe mit kandiertem Hummer und geröstete Macadamianuss  
Fresh melon - limes soup with thin layers of candied lobster and roasted macadamia nuts
- Risotto Carnaroli "San Massimo" mantecato al pesto di zucchine, mousse al blu di capra e balsamico** 30  
Risotto Carnaroli « San Massimo » au pesto de courgettes, mousse au fromage bleu de chèvre et balsamique  
Risotto Carnaroli "San Massimo" mit Zucchinipesto, Ziegen Blauschimmelkäse Mousse und Balsamicoessig  
Risotto Carnaroli "San Massimo" with zucchini pesto, blue goat cheese and balsamic vinegar
- Ravioli "paglia e fieno" al brasato di coniglio e levistico, salsa all'erba di grano e crumble di taralli** 32  
Raviolis « paglia e fieno » au lapin braisé et leviche, sauce à l'herbe de blé et crumble de taralli  
Ravioli „paglia e fieno“ mit geschmortem Kaninchen und Liebstöckel, Weizengrassauce und Taralli-Streusel  
„Paglia e fieno“ with braised rabbit and lovage, wheat herb sauce with taralli crumble
- Calamarata di Gragnano alle delizie di mare, cipolle di Tropea, spuma all'olio d'oliva e acciuga** 33  
Calamarata di Gragnano aux délices de mer, oignons de Tropea, espuma d'huile d'olive et anchois  
Calamarata di Gragnano mit Köstlichkeiten aus dem Meer, Zwiebeln aus Tropea, Olivenölschaum und Sardellen  
Calamarata di Gragnano with delicacies from the sea, onions from Tropea, olive oil foam and anchovies
- Cavatelli di farina integrale, ragù di vitello, pomodori del Piennolo del Vesuvio e Caciocavallo** 30  
Cavatelli à la farine complète, ragout de veau, tomates du Piennolo del Vesuvio et Caciocavallo  
Vollkorn-Cavatelli, Kalbsragout, Tomaten aus Piennolo del Vesuvio und Caciocavallo Käse  
Wholemeal cavatelli, veal stew, tomatoes from Piennolo del Vesuvio and Caciocavallo cheese

# Pesce

- Scaloppina di branzino pescato con semisfere allo shiso e mesticanze asiatiche** 54  
Escalope de loup de mer de ligne avec semi-sphère au shiso et mesclun asiatiques  
Seewolfschnitzel mit Shiso-Halbkugeln und asiatischem Salat  
Sea bass escalope with shiso hemispheres and Asian salad
- Timballo di sogliola dell'Atlantico con grano saraceno, peperoncino Aji Amarillo e dragoncello** 56  
Timbale de sole de l'Atlantique avec sarrasin, piment Aji Amarillo et estragon  
Timbale von Atlantik Seezunge mit Buchweizen, Aji Amarillo Chili und Estragon  
Timbale of Atlantic Sole with Buckwheat, Aji Amarillo Chili and Tarragon
- Tronchetto di tonno scottato con zucchine, schiacciata di patate viola e frutto della passione** 58  
Tranche de thon snaké avec courgettes, pommes de terre violettes écrasées et fruit de la passion  
Kurz gebratener Thunfisch mit Zucchini, lila Kartoffelpüree und Passionsfrucht  
Seared tuna steak with zucchini, smashed violet potatoes and passion fruit
- Dentice in guazzetto di pomodoro e zafferano con verdure alla lattuga di mare** 58  
Vivaneau servi dans sa sauce à la tomate et safran avec légumes à la laitue de mer  
Zahnbrasse in Tomaten und Safran Fond mit Gemüse und Meeresalge  
Dentex in tomato and saffron sauce with vegetables and sea lettuce

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

# Carne

- Millestrati di lombata di agnello con yoghurt al coriandolo e okra in umido con spezie** 56  
Millefeuilles de longe d'agneau avec yoghurt au coriandre et okra en sauce avec épices  
Lammrücken mit Korianderjoghurt und Okraschote in würzigen Sud  
Lamb loin with coriander yoghurt and okra in spicy broth
- Involtino di pollastra dell'Ardèche laccata ai mirtilli con variazione di carote al pepe Szechuan** 54  
Ballotine de poularde de l'Ardèche laquée aux myrtilles avec variation de carottes au poivre du Szechuan  
Poulardenroulade aus der Ardèche lackiert mit Heidelbeeren, Karotten Variation und Szechuan-Pfeffer  
Poularde roulade from Ardèche lacquered with blueberries, carrot variation and Szechuan pepper
- Filetto di bisonte con fagottini al fegato d'anatra e agro dolce di nettarine, salsa al timo limone** 59  
Filet de bison aux fagots de foie de canard à l'aigre-doux de nectarines, sauce au thym-citron  
Bisonfilet mit Entenleber Ravioli und süsssauren Nektarinen, Zitronenthymiansauce  
Bison fillet steaks with duck liver ravioli and sweet and sour nectarines, lemon thyme sauce
- Lingotto di vitello della valle di Simmen con gioco di consistenze di melanzane e pomodoro** 56  
Lingot de veau de la vallée de Simmen avec jeux de consistances d'aubergines et tomates  
Kalbsmedaillon aus dem Simmental mit verschiedenen Konsistenzen von Aubergine und Tomate  
Veal medallion from the Simmen valley with a consistency variation of eggplant and tomato

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

# Dessert

- La finta pesca nectarina con basilico e zabaione freddo alle mandorle amare** 21  
La fausse pêche nectarine avec basilic et sabayon froid aux amandes amères  
Falsche Nektarine mit Basilikum und kalter Sabayon mit Bittermandeln  
Fake nectarine with basil and cold sabayon with bitter almonds
- Morbido di melone “Cantalupo” con sorbetto ai mirtilli nostrani e Cassis** 23  
Moelleux de melon « Cantalupo » avec sorbet aux myrtilles et Cassis  
Cantaloupmelonen Bavarese mit Heidelbeer Sorbet und Cassis  
Cantaloup melon Bavarese with blueberry sherbet and Cassis
- Incontro di ciliegie e cioccolato “Ruby” con yuzu e Kirsch** 23  
Rencontre de cerises et chocolat « Ruby » avec yuzu et Kirsh  
Fantasie von Kirschen und Schokolade "Ruby" mit Yuzu und Kirsch  
Encounter of cherries and chocolate "Ruby" with yuzu and Kirsch
- Bacche di bosco a modo nostro con sorbetto al lemongrass e menta** 24  
Fruits de bois avec sorbet à la citronnelle et mente  
Waldbeeren Interpretation mit Zitronengrass-Minze-Sorbet  
Wild berries in our own way with lemongrass sherbet and mint
- Assortimento di formaggi** 22  
Assortiment de fromages  
Käseauswahl  
Cheese selection

*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.*