



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

Sottile di gamberi rossi alla fava di cacao, burrata e ceviche di capesante

Carpaccio de crevettes rouges à la fève de cacao, burrata et ceviche de Saint Jacques
Carpaccio von der roten Krevette an Kakaobohne, Burrata und Jakobsmuschelceviche
Red shrimp carpaccio on cocoa bean, burrata and scallop ceviche



Zuppeta di carote nostrane con “cannellone” di coniglio e porro

Soupe de carottes avec ballotine de lapin et poireau
Karottensüppchen aus unserem Garten mit Kanninchen-Lauchcannellone
Carrot soup from our garden with rabbit leek cannellone



Risotto “Carnaroli” ai piselli novelli, bottarga e lime

Risotto “Carnaroli” aux petits pois printaniers, bottarga et citron vert
Carnarolirisotto an neuen Erbsen mit Bottarga und Limette
Carnaroli risotto on new peas with bottarga and lime



Medaglioni di agnello con carciofo, rapetta e spumoso di patate

Médaille d’agneau avec artichaut, radis et espuma de pomme de terre
Medallions vom Lamm an Artischocke, Navetten und Kartoffelschaum
Medallions of lamb with artichoke, navettes and potato foam



Camembert della Normandia con composta di pomodoro Camone

Camembert normand avec compote de tomate de Camone
Camenbert aus der Normandie mit Camone-Tomatenkompott
Camenbert from Normandy with compote of Camone tomato



Cilindro morbido alla camomilla con croccante alle mandorle e gelato al cioccolato bianco

Cylindre moelleux à la camomille avec croquant aux amandes et glace au chocolat blanc
Kamillezylinder mit Mandelkrokant und weisses Schokoladeneis
Chamomile cylinder with almond brittle and white chocolate ice cream

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

Abbinamento vini CHF 50.-

Antipasti

- Duetto di faraona al pistacchio e spuma di foie gras con funghi cremini marinati e nocino** 32
Duo de pintade au pistache et mousse au foie gras avec champignons bruns marinée et liqueur de noix
Duett von Perlhuhn mit Pistazien und Mousse von der Foie Gras, marinierte Cremini Pilze und Walnusslikör
Duet of guinea fowl with pistachio and foie-gras mousse, cremini mushrooms marinated with walnut liquor
- Scottato di wagyu beef iberico con insalata di puntarelle, carciofi e fregola sarda al parmigiano** 36
Wagyu beef ibérique snacké avec salade de chicorée de Catalogne, artichauts et frègula au parmesan
Kurzgebratenes Wagyu Beef mit katalanischem Chicorée, Artischocken und Sardische Fregola mit Parmesan
Seared Iberico wagyu beef with Catalogna chicoree salad, artichokes and Sardinian fregola with Parmesan cheese
- Tataki di tonno con rapa Daikon, sesamo nero e melograno, salsa alla soia e kaffir** 33
Tataki de thon Daïkon, sésame noir et pomme grenade, sauce au soja et kéfir
Thunfisch Tataki mit Daikon Rettich, schwarzem Sesam und Granatapfel, Soja-Kaffir-Sauce
Tuna tataki with Daikon radish, black sesame and pomegranate, soya and kaffir sauce
- Scampi e aragostella a 54° C con spuma al formentino, zucca candita e riso venere soffiato** 35
Langoustine et langouste à 54° C avec espuma au mâche, courge confite et riz venere soufflé
Garnelen und Langusten bei 54° C mit Nüsslisalat-Mousse, kandiertem Kürbis und Venere-Puffreis
Prawns and langoustine at 54 °C with mache salad mousse, candied pumpkin and puffed Venere rice

Primi Piatti

- Zuppetta di cannellini tartufati, cremoso al caprino e sfera di rosso d'uovo** 29
Soupe de cannellini à la truffe, crémeux au fromage frais de chèvre et sphère de rouge d'œuf
Getrüffelte Cannellinisuppe, Ziegenkäsecreme und Eigelb Kugel
Truffled "cannellini" soup, fresh goat creamy cheese and egg yolk sphere
- Risotto alla barbabietola e fava di cacao "Auderre" con battuta di vitello al sedano verde** 32
Risotto à la betterave et fève de cacao « Auderre » avec tartare de veau au céleri vert
Rote Bete Risotto und „Auderre“ Kakaobohnen mit Kalbstatar an grüner Sellerie
Beetroot and "Auderre" cocoa bean risotto with green celery veal tartare
- Gnocchetti di taralli con ragù fine di vitello al Prosecco e pomodoro** 30
Gnocchetti de taralli avec ragoût de veau au Prosecco et tomate
Taralli-Gnocchi mit Kalbsragout, Prosecco und Tomaten
Taralli dumplings with Prosecco and tomato veal ragout
- Conchiglioni di Gragnano su sottile di gamberi rossi, bocconcini di triglia e spuma di bouillabaisse** 33
Conchiglioni de Gragnano sur un carpaccio de gambas rouges, bouchées de rouget et espuma de bouillabaisse
Conchiglioni aus Gragnano auf Garnelen Carpaccio, Meerbarbenhäppchen und Bouillabaisse-Mousse
Conchiglioni from Gragnano on red shrimp carpaccio, red mullet bites and bouillabaisse mousse
- Ravioli alla carbonara rivisitati con pepe della Valle Maggia e guanciale croccante del Piano** 30
Ravioli revisités à la carbonara avec poivre de la Valle Maggia et "Guanciale del Piano" croquant
Carbonara Ravioli neu interpretiert mit Maggia Pfeffer und knusprigem „Guanciale del Piano“
Revisited ravioli carbonara style with Valle Maggia pepper and crispy "Guanciale del Piano"

Pesce

- Pescatrice e polipo al sughetto di plancton marino e limes con croccante di carciofi e puntarelle** 52
Lotte et poulpe au jus de plancton marin et citron vert avec croquant d'artichaut et chicorée de Catalogne
Seeteufel und Oktopus mit Planktonsauce und Limetten mit knusprigen Artischocken und Chicorée
Monkfish and octopus with marine plankton and lime, crispy artichokes and chicory
- Scaloppina di rombo dorato con salsa al crescione d'acqua, quenelles di butternut al tartufo** 56
Escalope de turbot dorée avec sauce au cresson de fontaine, quenelle de butternut à la truffe
Sautiertes Steinbutt Schnitzel mit Brunnenkresse Sauce, Butternut-Trüffel-Quenelles
Sautéed brill escalope with watercress sauce, truffle butternut quenelles
- Duetto di capesante e astice con amaranto soffiato, salsa allo yuzu e sesamo** 58
Duo de Saint Jacques et homard avec amarante soufflé, sauce au yuzu et sésame
Duett von Jakobsmuscheln und Hummer mit gepufftem Amaranth, Yuzu-Sesam-Sauce
Duet of scallops and lobster with puffed amaranth, yuzu and sesam sauce
- Orata sarda alla scarola brasata, pomodorini canditi, olive e pinoli** 54
Dorade de la Sardaigne à la scarole braisée, tomates cerises confites, olives et pignons
Sardische Dorade mit geschmorter Endivie, kandierten Kirschtomaten, Oliven und Pinienkernen
Sardinian sea bream with braised endive, candied cherry tomatoes, olives and pine nuts

Carne

- Costolette d'agnello impanate al levistico, cremoso di pastinaca, bicromato di patate e catalogna cimata** 54
Côtelettes d'agneau à la livèche, crémeux de panais, bichromie de pommes de terre et salade catalonia
Lamm Kotelett paniert mit Liebstockel, Pastinakecreme, zweifarbige Kartoffel und Spargel Chicorée
Lamb ribs with lovage, parsnip cream, potatoe and Catalogna chicory dichromate
- Il meglio del vitello nostrano: sottile di guancetta brasata, filetto mignon e animelle glassate** 56
Le mieux du veau de chez nous : carpaccio de joue braisée, filet mignon et ris de veau glacé
Das Beste aus lokalem Kalbfleisch: Carpaccio von geschmortem Bäckchen, Mignonfilet und glasierte Brieße
The best of local veal: braised cheek slivers, filet mignon and glazed sweet breads
- Fracosta di Black Angus, spuma calda al Parmigiano, crudo di pera e cavolo piuma** 58
Fracosta de Black Angus, espuma chaude au parmesan, poire et chou plume
Black Angus Filet, warme Parmesanmousse, Birne und Federkohl
Black Angus sirloin, warm Parmigiano mousse, pear and feathered cabbage
- Lombata di Luma Pork, salsa all'aceto di lamponi, scorzonera alla crema acidula e cavolini alla nocciola** 52
Longe de Luma Pork, sauce au vinaigre de framboises, salsifis à la crème fraiche et choux à la noisette
Luma Pork Lende, Himbeeressigsauce, Schwarzwurzel mit Sauerrahm, Rosenkohl mit Haselnüssen
Luma Pork loin, raspberry vinegar sauce, salsify with sour cream and Bruxelles sprouts with hazelnuts

Dessert

Fagottino croccante alle pere, uvette e marzapane con gelato all'amarena e zenzero, crumble di pinoli 22

Fagot croquant aux poires, raisins secs et pâte d'amande avec glace à la griotte et gingembre, crumble de pignons
Knusprige Bündel von Birnen, Rosinen und Marzipan mit Amarena Eis und Ingwer, Pinienkernen-Streusel
Crispy bundle with pears, raisins and marzipan, black cherry-ginger ice cream, pine nuts crumble

Gli agrumi dimenticati su terriccio di cioccolato e cremoso di bergamotto 23

Les agrumes oubliés sur fausse terre de chocolat et crémeux à la bergamote
Die vergessenen Zitrusfrüchte auf Schokoladenboden und Bergamottecreme
Forgotten citrus on chocolate sand and bergamot cream

Biancomangiare alle nocciole con gelato al caramello e salsa alla mela cotogna 24

Blanc-manger aux noisettes avec glace au caramel et sauce au coing
Blanc-manger mit Haselnuss, Karamelleis und Quittensauce
Blanc-manger with hazelnuts, caramel ice cream and quince sauce

Dolce sinfonia di cioccolato bianco, ananas e sorbetto al frutto della passione 23

Douce symphonie de chocolat blanc, ananas et sorbet au fruit de la passion
Süsse Symphonie aus weisse Schokolade mit Ananas und Maracuja-Sorbet
White chocolate sweet delight with pineapple and passion fruits sherbet

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.*