



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 Davide Bolzonello 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 Davide Bolzonello will be glad to help you in selecting your menu and wines.



Tutti i prezzi in CHF, IVA 7.7% inclusa

Menu degustazione

Branzino, gamberi e scampi con spuma al pomodoro, olive e puntarelle

Bar, crevettes et langoustines à la mousse de tomate, olives et fleurs de chicorée
Seewolf, Krevette und Langustine an Tomatenschaum , Oliven und Chicoreeblüten
Sea bass, prawns and shrimp with tomato foam, olives and chicory blossoms



Zuppetta di sedano rapa con caprino al tartufo e trevisana al Barolo

Soupe de céleri-rave avec fromage de chèvre à la truffe et trevisana au Barolo
Selleriesüppchen an getrüffeltem Ziegenkäse und Barolo-trevisana
Celery soup with truffled goat cheese and Barolo-trevisana



Agnolotti d'oca al brodo speziato con mirtilli rossi

Boulettes remplies d'oie braisée avec son bouillon épicé et canneberges
Teigtaschen gefüllt mit geschmorter Gans an seiner Bouillon und Preiselbeeren
Dumplings filled with braised goose on its bouillon and cranberries



Fracosta di Angus dry aged con scalogno candito, rapetta di Chioggia e barbabietola

Entrecôte de Angus dry aged sur échalote confite, betterave et navet rouge
Zwischenrippenstück vom Dry-Aged-Angus an kandierter Schalotte, roter Beete und roter Navet
Entrecôte of Angus dry aged on candied shallot, beetroot and red navet



"Nuvola blu" con chutney di carota

"Nuage bleu" avec chutney de carottes
"Blaue Wolke" mit Karottenchutney
"Blue cloud" with carrot chutney



Bavaresina alle arance rosse e aromi invernali con melograno e cocco

Crème bavaroise aux oranges sanguines et arômes d'hiver avec grenade et noix de coco
Bayrischcreme mit Blutorange und winterlichen Aromen mit Granatapfel und Kokos
Bavarian cream with blood oranges and wintery aromas with pomegranate and coconut

Menu completo CHF 135.- - Menu di 5 portate CHF 125.- - Menu di 4 portate CHF 115.-

Abbinamento vini CHF 55.-

Antipasti

- Crudo di tonno iberico con lamelle di capesante cotte nell'acqua di mare, zucca e citronella** 36
Thon ibérique avec coquilles Saint-Jacques cuites à l'eau de mer, potiron et citronnelle
Iberischer Thunfisch mit Jakobsmuscheln pochiert im Meerwasser, Kürbis und Zitronengras
Iberian tuna with scallops cooked in seawater, pumpkin and lemongrass
- Lingotto di patè di fegato d'oca con gelatina di uva fragolina e castagne caramellate** 36
Pavé de pâté de foie d'oie avec gelée de raisin Fragolina, marrons caramélisés
Gänseleberpatè mit Traubengelee, karamellisierten Kastanien
Goose liver pâté with grape jelly, caramelized chestnuts
- Branzino, gamberi e scampi con spuma al pomodoro, olive e puntarelle** 34
Bar, crevettes et langoustines à la mousse de tomate, olives et fleurs de chicorée
Seewolf, Krevette und Langustine an Tomatenschaum , Oliven und Chicoreeblüten
Sea bass, prawns and shrimp with tomato foam, olives and chicory blossoms

Primi Piatti

- Caramelle di coda di bue con limone, rosmarino e salsa bicromata al Parmigiano** 32
Bonbons à la queue de bœuf avec citron, romarin et sauce au Parmesan
Ochsenschwanz-Bonbons mit Zitrone, Rosmarin und Parmesan-Sauce
Oxtail candies with lemon, rosemary and Parmesan sauce
- Tagliolini neri all'astice, finocchietto e spuma alla salsa di crostacei** 34
Tagliolini noires à l'homard, fenouil et mousse aux crustacés
Schwarze Tagliolini mit Hummer, Fenchel und Krustentiermousse
Black tagliolini with lobster, fennel and shellfish mousse
- Crema di patate tartufata allo Champagne, uova di quaglia al 63° e crostini di pane della Valle Maggia** 30
Crème de pommes de terre truffée avec Champagne, oeufs de caille à 63° et croûtons de pain de la Vallée Maggia
Kartoffelcreme mit Trüffel und Champagne, Wachteleier bei 63° und Brotcroutons aus dem Maggiatal
Cream of potatoes with truffle and Champagne, quail eggs at 63° and bread croutons of the Maggia Valley
- Zuppetta di sedano rapa con caprino al tartufo e trevisana al Barolo** 28
Soupe de céleri-rave avec fromage de chèvre à la truffe et trevisana au Barolo
Selleriesüppchen an getrüffeltem Ziegenkäse und Barolo-trevisana
Celery soup with truffled goat cheese and Barolo-trevisana
- Agnolotti d'oca al brodo speziato con mirtilli rossi** 30
Boulettes remplies d'oie braisée avec son bouillon épicé et canneberges
Teigtaschen gefüllt mit geschmorter Gans an seiner Bouillon und Preiselbeeren
Dumplings filled with braised goose on its bouillon and cranberries

Pesce

Rana pescatrice e scampetto alla spuma di bouillabaisse

Baudroie et langoustine à la mousse de bouillabaisse

Seeteufel und Langoustine an Bouillabaisse-Schaum

Monkfish and langoustine with bouillabaisse mousse

58

Scaloppina di rombo in crosta di prezzemolo e sommacco con pastinaca al forno e puntarelle

Escalope de turbot en croûte de persil et sumac avec panais cuit au four et chicorée de Catalogne

Steinbuttschnitzel in Petersilienkruste und Sumach mit gebackenem Pastinaken und Puntarelle

Escalope of turbot in parsley crust and sumac with baked parsnip and puntarelle

60

Carne

- Costoletta di vitello "Swiss Premium" alla griglia con verdure e jus speziato** 58
Côtelette de veau "Swiss Premium" grillée avec légumes et jus épice
Gegrilltes "Swiss Premium" Kalbskotelett mit Gemüse und gewürztem Jus
Grilled "Swiss Premium" veal chop with vegetables and spiced jus
- Fracosta di cinghiale al lardo di Colonnata con agro-dolce di zucca e cavolo nero brasato** 56
Côte de sanglier cuit dans au lard de Colonnata avec potiron à l'aigre-doux et chou noir braisé
Wildschweinsteak mit Lardo di Colonnata bardiert, süsssaurem Kürbis und geschmortem Schwarzkohl
Wild boar steak with lardo di Colonnata, sweet and sour pumpkin and braised black cabbage
- Fracosta di Angus dry aged con scalogno candito, rapetta di Chioggia e barbabetola** 50
Entrecôte de Angus dry aged sur échalote confite, betterave et navet rouge
Zwischenrippenstück vom Dry-Aged-Angus an kandierter Schalotte, roter Beete und roter Navet
Entrecôte of Angus dry aged on candied shallot, beetroot and red navet

Dolci e Formaggi

Le nostre castagne ai sentori autunnali con gelato alle 5 spezie e caramello 24
Nos châtaignes aux parfums d'automne avec glace aux 5 épices et caramel
Unsere Kastanien mit Herbstdüften mit 5-Gewürze-Eis und Karamell
Our chestnuts with autumn scents with 5 spice ice cream and caramel

Sfera di cioccolato con frutto della passione, sablé al pepe szechuan e semifreddo allo yogurt 24
Boule de chocolat avec fruit de la passion, sablé au poivre du Sichuan et parfait au yaourt
Schokoladenkugel mit Passionsfrucht, Szechuanpfeffer Sablé und Joghurt-Parfait
Chocolate ball with passion fruit, szechuan pepper sablé and yogurt parfait

Bavaresina alle arance rosse e aromi invernali con melograno e cocco 24
Crème bavaroise aux oranges sanguines et arômes d'hiver avec grenade et noix de coco
Bayrischcreme mit Blutorangen und winterlichen Aromen mit Granatapfel und Kokos
Bavarian cream with blood oranges and wintery aromas with pomegranate and coconut

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.*