

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 8.1% inclusa

Menu degustazione

Gambero Carabiniere scottato, caviale di fragola
Crevette Carabiniere saisie, caviar de fraise
Leicht gebraten Carabiniere-Garnele, Erdbeerkaviar
Seared Carabiniere prawns, strawberry caviar



Crema di cipollotti con uova di quaglia e spugnole
Crème d'oignons de printemps aux œufs de caille et morilles
Lauchzwiebelsüppchen mit Wachtelei und Morcheln
Cream of spring onion with quail eggs and morels



Ravioli del plin al salmerino con "Belper Knolle" e cremoso di cime di rapa
Ravioli del plin à l'ombre chevalier avec 'Belper Knolle' et crème de feuilles de navet
Ravioli del Plin mit Saibling und Belber Knolle an cremigem Grünkohl
Char ravioli del plin with 'Belper Knolle' and creamed turnip greens



Mignon di filetto di vitello con spumoso di salsa olandese e asparagi bianchi
Filet mignon de veau à la sauce hollandaise crémeuse et asperges blanches
Kalbsfilet-Mignon mit cremiger Hollandaise und weissem Spargel
Veal fillet mignon with creamy hollandaise and white asparagus



Erborinato di capra con composta di uva
Fromage bleu de chèvre avec compote de raisins
Ziegen-Blauschimmel mit Traubenkompott
Goat's blue cheese with grape compote



Abbraccio di cioccolato bianco e lampone
Harmonie de chocolat blanc et framboise
Harmonie von weisser Schokolade und Himbeere
Harmony of white chocolate and raspberry

Menu completo CHF 150.- - **Menu di 5 portate** CHF 140.- - **Menu di 4 portate** CHF 130.-
Abbinamento vini completo CHF 70.- - **Abbinamento 5 portate** CHF 60.- - **Abbinamento 4 portate** CHF 50.-

I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo

Le nostre carni provengono da: Svizzera e Francia

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Menu degustazione vegano

Carciofo farcito con salsa alle mandorle, rafano e «Mou salato»
Artichaut farci à la sauce aux amandes, au raifort et "mou" salée
Gefüllte Artischocke mit Mandelsauce, Meerrettich und gesalzenem "Mou"
Stuffed artichoke with almond sauce, horseradish and salted "mou"



Zuppetta di patate e porri con spugnole marinate
Soupe de pommes de terre et de poireaux avec morilles marinées
Kartoffel-Lauch-Süppchen mit marinierten Morcheln
Potato and leek soup with marinated morels



Fussilioni di Gragnano cotti alla barbabietola con fragole fermentate
Gragnano Fussilioni cuits dans la betterave avec des fraises fermentées
Gragnano-Fussilioni mit roter Beete gekocht an fermentierten Erdbeeren
Gragnano Fussilioni cooked in beetroot with fermented strawberries



Sformato di topinambur e carota con semi di canapa torrefatti
Flan de topinambours et de carottes aux graines de chanvre grillées
Topinambur-Auflauf und Karotten mit gerösteten Hanfsamen
Jerusalem artichoke and carrot flan with roasted hemp seeds



Cous-cous dolce al limone e gocce di cioccolato
Couscous sucré au citron et aux gouttes de chocolat
Zitronen-Cous-Cous mit Schokoladentropfen
Sweet Couscous with Lemon and Chocolate Drops



Dolce sorpresa di asparagi e arance rosse
Asperges douces et orange sanguine surprise
Süsse überraschung von Spargel und Blutorange
Sweet surprise of asparagus and blood oranges

Menu completo CHF 125.- - **Menu di 5 portate** CHF 115.- - **Menu di 4 portate** CHF 105.-
Abbinamento vini completo CHF 70.- - **Abbinamento 5 portate** CHF 60.- - **Abbinamento 4 portate** CHF 50.-

I nostri pesci provengono da: Italia, Spagna e Portogallo

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Francia, Spagna e Scozia

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Antipasti

- Battuta di Fassona con Burrata, puntarelle e pane della Valle Maggia** 37
Tartare de bœuf de Fassona avec burrata, puntarelle de chicorée et pain Valle Maggia
Tatar vom Fassona-Rind mit Burrata, Chicorée-Puntarelle und Valle Maggia-Brot
Fassona beef tartare with burrata, chicory and Valle Maggia bread
- Il Luccio perca del lago Maggiore in tre modi con panna cotta di porri e caviale di salmerino** 35
Sandre du lac Majeur en trois façons avec panna cotta au poireau et caviar d'omble
Zander vom Lago Maggiore in drei Varianten mit Lauch-Panna-Cotta und Saiblingskaviar
Lake Maggiore pikeperch in three styles with leek panna cotta and char caviar
- Scampi e ostrica con zucca mantovana, insalata di alghe e pompelmo** 37
Scampi et huître avec courge de Mantoue, salade d'algues et pamplemousse
Scampi und Austern mit mantuanischem Kürbis, Algensalat und Pampelmusen
Scampi and oyster with Mantuan pumpkin, seaweed salad and grapefruit

Primi Piatti

- Zuppetta di champignon e cardoncelli con champagne rosé e cannellone di carota nera** 27
Soupe de champignons et cardoncelli au champagne rosé et cannelloni de carottes noires
Champignon- und Kardoncelli-Suppe mit Rosé-Champagner und Cannelloni aus schwarzen Karotten
Champignon and cardoncelli soup with rosé champagne and black carrot cannelloni
- Ravioli alla barbabietola con lamelle di capesante e spuma calda di zafferano** 34
Ravioli de betteraves aux noix de Saint-Jacques et mousse chaude au safran
Rote-Bete-Ravioli mit Jakobsmuschelkiemen und warmer Safranmousse
Beetroot ravioli with scallop and warm saffron mousse
- Tagliatelle all'uovo con gamberi viola di San Remo, zucca e dragoncello** 34
Tagliatelle aux oeufs avec crevettes roses de San Remo, au potiron et estragon
Eiernudeln mit lila Garnelen aus San Remo, Kürbis und Estragon
Egg tagliatelle with San Remo purple prawns, pumpkin and tarragon
- Risotto "San Massimo" al mais uva e pinoli con carpaccio di black angus** 32
Risotto "San Massimo" au maïs et aux pignons de pin avec carpaccio de black angus
Risotto "San Massimo" mit Traubenmais und Pinienkernen mit Carpaccio vom Black Angus
"San Massimo" risotto with grape corn and pine nuts with black angus carpaccio

Carne e Pesce

- Spigola cotta in Kamado alla spuma di crostacei con cozze, vongole e finocchietto** 62
Loup de mer cuit au Kamado avec des moules, des palourdes et de l'huile et fenouil sauvage
Wolfsbarsch im Kamado gegart mit Muscheln, Venusmuscheln und wilder Fenchel
Sea bass cooked in Kamado with mussels, clams and wild fennel
- Sogliola ripiena con Pak choi e puntarelle con mela e miso** 62
Sole farcie au Pak choi et puntarelle de chicorée avec pomme et miso
Gefüllte Seezunge mit Pak choi und Chicorée-Puntarelle mit Apfel und Miso
Stuffed sole with Pak choi and chicory puntarelle with apple and miso
- Medaglione di salmerino e coda di gambero rosso con spuma allo champagne schiacciata di patate al prezzemolo** 62
Médaille d'omble et queue de crevette rouge avec mousse au champagne, purée de pommes de terre au persil
Saiblingsmedaillon und roter Garnelenschwanz mit Champagnersauce, Petersilienkartoffelpüree
Char medallion and red prawn tail with champagne mousse, parsley mashed potatoes
- Petto d'anatra con cremoso di patata dolce, topinambur croccante e germogli alla soia e yuzu** 61
Magret de canard avec patate douce crémeuse, topinambour croustillant et germes de soja et de yuzu
Entenbrust mit cremiger Süßkartoffel, knusprigem Topinambur und Soja-Yuzu-Sprossen
Duck breast with creamy sweet potato, crispy Jerusalem artichoke and soy and yuzu sprouts
- Lombata di vitello con tarte di cipolla rosa caramellata, pistacchio e panna doppia** 62
Longe de veau avec tarte aux oignons roses caramélisés, pistache et double crème
Kalbslende mit karamellisierter rosa Zwiebel-Tarte, Pistazien und Doppelrahm
Loin of veal with caramelised pink onion tarte, pistachio and double cream
- Medaglione di Luma-Pork con sedano brasato, barbabietola e croccante di parmigiano e levistico** 60
Luma - Médaille de porc avec céleri braisé, betterave et parmesan croustillant et livèche
Luma-Schweinefleischmedaillon mit geschmortem Sellerie, Rote Bete, Parmesan und Liebstöckel
Luma-Pork medallion with braised celery, beetroot and parmesan crisp and lovage

Dolci e Formaggi

Crescendo di mandorla salato, pastinaca dolce e marron glacé	26
Millefeuilles d'amandes salées, panais doux et de marron glacé Millefeuilles aus gesalzenen Mandeln, süßer Pastinake und Marron Glacé Millefeuilles of salted almond, sweet parsnip and marron glacé	
Cioccolato Valrhona "Guaiana 70%" con sfere ghiacciate al frutto della passione e wasabi	25
Chocolat Valrhona "Guaiana 70%" avec sphères glacées de fruits de la passion et wasabi Valrhona "Guaiana 70%" Schokolade mit geeisten Passionsfruchtkugeln und Wasabi Valrhona "Guaiana 70%" chocolate with iced passion fruit spheres and wasabi	
Semifreddo all'olio "EVO" con shot di yuzu, burro di cacao e sesamo croccante	26
Parfait à l'huile "EVO" avec du yuzu, beurre de cacao et sésame croustillant "EVO" -Öl-Halbgefrorenes mit Yuzu-Shot, Kakaobutter und knusprigem Sesam "EVO" oil parfait with yuzu shot, cocoa butter and crispy sesame	
Tris di formaggi selezionati	27
Trio de fromages sélectionnés Trilogie von ausgewählten Käse Selected cheese trio	

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.

I nostri pesci provengono da: Italia, Sudafrica, Francia e Alaska

Le nostre carni provengono da: Svizzera, Spagna, Francia e Canada