

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

Scottato di filetto di manzo, acqua di pomodoro e polvere di capperi

Sauté de filet de bœuf, eau de tomates et poudre de câpres
Kurzgebratenes Rindsfilet an Tomatenwasser und Kapernpulver
Quick-roasted beef fillet with tomato water and caper powder



Zuppetta di topinambur con salmone marinato e le sue uova

Soupe de topinambours avec saumon mariné et ses œufs
Topinambur Suppe mit mariniertem Lachs und seinen Eiern
Jerusalem artichoke soup with marinated salmon and its eggs



Ravioli di patate, olive, parmigiano e porcini

Ravioli de pommes de terre, olives, parmesan et bolets
Kartoffel-Olivenravioli an Parmesan und Steinpilzen
Potato ravioli, olives, parmesan and porcini mushrooms



Medaglione di ricciola con cremoso di broccoli e acciughe

Médaille de sérieole avec purée de brocoli et anchois
Medaillon vom Bernsteinmakrele an Brokkoli- und Sardellencreme
Amberjack medallion with creamed broccoli and anchovies



Brie de Meaux con composta di prugne e zenzero

Brie de Meaux avec compote de prunes et gingembre
Brie de Meaux mit Zwetschgen-Ingwerkompott
Brie de Meaux with plum and ginger compote



Latte macchiato rivisitato con lacrime d'arancia all'anice stellato

Latte Macchiato avec gouttes d'orange avec anis étoilé
Latte Macchiato auf unsere Art mit Orangen-Anis-Tränen
Latte macchiato our way with orange aniseed tears

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

Variazione di pomodorini tardivi con cremoso di maggiorana

Variazione de tomates cerises tardives avec crème de marjolaine
Variation von der Datteltomate an Majorancreme
Variation of cherry tomatoes with marjoram cream



Crema di marroni con sedano all'olio d'oliva

Crème de marrons avec céleri à l'huile d'olive
Marronisüppchen mit Sellerie und Olivenöl
Chestnut cream with celery and olive oil



Spaghetti « Felicetti » alla prugna fermentata, basilico e pinoli

Spaghetti « Felicetti » à la prune fermentée, basilic et pignons
Spaghetti "Felicetti" an fermentierter Zwetschge, Basilikum und Pinienkernen
« Felicetti » Spaghetti with fermented plum, basil, and pine nuts



Lasagnetta di zucca e noci con croccante di cavolo nero e tartufo

Lasagnette de potiron et noix avec chou noir croustillant et truffe
Lasagnetta vom Kürbis mit Walnüssen, knusprigem Schwarzkohl und Trüffel
Pumpkin and walnut lasagnette with crispy black cabbage and truffle



Sfera di riso e curry

Sphère de riz et curry
Sphäre von Reis und Curry
Rice and curry sphere



Budino di cachi con sorbetto di lemongras e papavero

Pudding de kaki avec sorbet de citronnelle et pavot
Kaki-Pudding mit Zitronengrassorbet und Mohn
Persimmon pudding with lemongrass and poppy seed sorbet

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.-

Si consiglia il menu degustazione per tutti i commensali.

Antipasti

- Carpaccio di fassona, burrata mantecata, pomodori secchi e pane Carasau** 35
Tartare de bœuf Fassona avec burrata, tomates séchées et pain Carasau
Tartar vom Fassona-Rind mit Burrata, sonnengetrockneten Tomaten und Carasau-Brot
Fassona beef tartare with burrata, sun-dried tomatoes and Carasau bread
- Suprema di piccione con sopressa di mela e zafferano, pinoli e fagioli azuki** 37
Suprême de pigeon avec sopressa aux pommes et au safran, pignons de pin et azuki haricots
Supreme von der Taube mit Apfel-Safran-Sopressa, Pinienkernen und Azuki Bohnen
Supreme of pigeon with apple saffron sopressa, pine nuts and azuki beans
- Merluzzo marinato alla barbabietola, cremoso di cipolle bianca e coste** 35
Cabillaud mariné à la betterave, oignon blanc crémeux et aux côtes
Marinierter Kabeljau mit Roter Bete, cremiger weißer Zwiebel und Rippchen
Marinated cod with beetroot, creamy white onion and ribs

Primi Piatti

- Ravioli ripieni con guancetta di vitello, sedano e tartufo nero** 34
Ravioli à la joue de veau, céleri et truffe noire
Ravioli gefüllt mit Kalbsbäckchen, Sellerie und schwarzem Trüffel
Ravioli filled with veal cheek, celery and black truffle
- Risotto "San Massimo" alla crema di funghi autunnali, büsción caramellato e polvere di speck** 32
Risotto « San Massimo » avec crème de champignons d'automne, büsción caramélisé et poudre de speck
Risotto „San Massimo“ mit einer Creme von Herbstpilzen, karamellisiertem Büsción und Speckpulver
San Massimo' risotto with cream of autumn mushrooms, caramelised büsción and speck powder
- Zuppetta di patate e porri con capesante scottate** 27
Soupe de pommes de terre et de poireaux avec coquilles Saint-Jacques saisies
Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln
Potato and leek soup with seared scallops
- Fusilloni di Mancini alla crema di zucca Hokkaido, gamberi e limone verde** 33
Fusilloni di Mancini à la crème de courge d'Hokkaido, crevettes et citron vert
Fusilloni di Mancini mit Sahne von Hokkaidokürbis, Garnelen und grüner Zitrone
Fusilloni di Mancini with cream of Hokkaido squash, prawns and green lemon

Carne e Pesce

Scaloppina di trota salmonata, pastinaca e sesamo torrefatto	59
Escalope de truite saumonée, panais et sésame grillé Lachsforellenschnitzel, Pastinake und gerösteter Sesam Salmon trout escalope, parsnip and roasted sesame	
Medaglione di ippoglosso laccato al pesto con guazzetto di molluschi, pomodori e olive	60
Médailon de flétan laqué au pesto avec coquillages, tomates et olives Heilbuttmedaillon in Pesto-Lackierung mit Muscheln, Tomaten und Oliven Pesto-lacquered halibut medallion with shellfish, tomato and olive	
Ricciola ai ferri, spuma di aglio nero e timo, tegamino di leguminose	61
Sériole grillée, mousse d'ail noir et thym, poêlée de légumineuses Gegrillte Bernsteinmakrele, Mousse aus schwarzem Knoblauch und Thymian, Pfanne mit Hülsenfrüchten Grilled amberjack, black garlic and thyme mousse, pan of legumes	
Petto di anatroccolo con prugne, miso e aceto balsamico	60
Magret de canard aux prunes, miso et vinaigre balsamique Entchen Brust mit Pflaumen, Miso und Balsamico-Essig Duckling breast with plums, miso and balsamic vinegar	
Mignon di cervo su cremoso di castagne, levistico e nocciola	62
Mignon de cerf à la crème de châtaignes, livèche et noisettes Hirsch Mignon auf Kastanien, Liebstöckel und Haselnussrahmsauce Deer mignon on chestnut, lovage and hazelnut cream sauce	
Lombata di vitello cotto a bassa temperatura, salsa all'uva americana e scalogno in saor	65
Longe de veau cuite à basse température, sauce aux raisins américains et échalote à la sarriette Kalbslende bei niedriger Temperatur gegart, amerikanische Traubensauce und Schalotten in Saor Loin of veal cooked at low temperature, American grape sauce and shallot in saor	

Dolci e Formaggi

Mela cotogna, zenzero candito e noci di macadamia	25
Coing, gingembre confit et noix de macadamia Quitte, kandierter Ingwer und Macadamianüsse Quince, candied ginger and macadamia nuts	
Cioccolato Valrhona “Caraibe” marron glacé e arance	26
Chocolat Valrhona “Caraibe” marron glacé et oranges Valrhona-Schokolade “Caraibe” Marron Glacé und Orangen Valrhona Chocolate “Caraibe” marron glacé and oranges	
Fichi, uva fragolina e pistacchio di Bronte salato	26
Figues, raisins fraises et pistache de Bronte salées Feigen, Erdbeertrauben und gesalzene Pistazie aus Bronte Figs, strawberry grapes and salted Bronte pistachio	
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, Spagna e Portogallo

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