

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

Sottile di cervo scottato con funghetti marinati e fichi d'india
Émincé de cerf saisi avec champignons marinés et figues de Barbarie
Lamellen vom kurzgebratenen Hirsch mit marinierten Waldpilzen und Kaktusfeigen
Thinly sliced seared deer with marinated mushrooms and prickly pears

☘ ☘ ☘
Zuppetta di lemongrass con insalata di calamaretti
Soupe de citronnelle avec salade de calmars
Zitronengrassüppchen mit Tintenfischsalat
Lemongrass soup with squid salad

☘ ☘ ☘
Gnocchetti di patate con cavolo rapa e anacardi
Gnocchis de pommes de terre au chou-rave et noix de cajou
Feine Kartoffelgnocchi mit Kohlrabi und Cashew
Potato dumplings with kohlrabi and cashews

☘ ☘ ☘
Scaloppina di orata selvatica con zucca ai ferri e bietole
Escalope de daurade sauvage avec potiron grillé et bette
Wilde Goldbrasse mit gegrilltem Kürbis und Krautstiel
Escalope of wild sea bream with grilled pumpkin and Swiss chard

☘ ☘ ☘
Vacherin Mont d'Or con composta di frutti rossi e zenzero
Vacherin Mont d'Or avec compote de fruits rouges et gingembre
Vacherin Mont d'Or mit Marmelade von roten Früchten und Ingwer
Vacherin Mont d'Or with red fruit compote and ginger

☘ ☘ ☘
Semifreddo al frutto della passione con pastinaca e pinoli
Parfait aux fruit de la passion, panais et pignons de pin
Passionsfrucht-Halbgefrorenes mit Pastinake und Pinienkerne
Passion fruit parfait with parsnip and pine nuts

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

Carpaccio di rape in agrodolce con salsa di carota, arancia e rafano
Carpaccio de betteraves avec sauce à l'orange, à la carotte avec de raifort
Carpaccio von bunten Rüben an Orangen-Karottensauce mit Meerrettich
Carpaccio of beets with orange-carrot sauce and horseradish

☘ ☘ ☘
Zuppetta di finocchio con morbido di peperone crusco
Soupe de fenouil avec mousse de poivron crusco
Fenchelsüppchen mit Peperonischaum
Fennel soup with crusco pepper foam

☘ ☘ ☘
Mezzi paccheri farciti alla zucca «Hokkaido» e vinaigrette di mela e miso
Mezzi paccheri farcis au potiron « Hokkaido » et vinaigrette de pomme et miso
Mezzi Paccheri gefüllt mit Hokkaido-Kürbis und Apfel-Miso-Vinaigrette
Mezzi paccheri stuffed with "Hokkaido" pumpkin and apple-miso vinaigrette

☘ ☘ ☘
Gratin di patate e sedano con tarufo nero d'autunno
Gratin de pommes de terre et céleri avec truffe noire d'automne
Gratin von Kartoffeln und Sellerie mit schwarzem Herbsttrüffel
Potato and celery gratin with autumn black truffle

☘ ☘ ☘
Sfera di fichi caramellati
Sphère de figues caramélisées
Sphäre von karamelisierten Feigen
Sphere of caramelized figs

☘ ☘ ☘
Semifreddo alla nocciola con cannella e datteri
Parfait de noisette avec cannelle et dattes
Nougat-Halbgefrorenes mit Zimt und Datteln
Hazelnut parfait with cinnamon and dates

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
Médaille 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 Kastaniencreme, Liebstöckel und Haselnuss 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