

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Asparagi bianchi, lardo iberico, spuma olandese alla nocciola,
spugnole

*Weißer Spargel, iberischer Speck, holländische Haselnussmousse,
Morchelpilze*

3A-5A-7A-8A; SP

Fr. 32

Tartare di salmerino alpino al verde

Grüner Seesaibling Tartare

1A-4A; IT

Fr. 29

Melanzana violetta in parmigiana, salsa di pomodoro, spuma di
parmigiano, olio verde all'origano, pane croccante al limone

*Violette Aubergine Parmigiana, Tomatensauce, Parmesanmousse,
grünes Oreganoöl, knuspriges Zitronenbrot*

1A-5A-7A

Fr. 29

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Cappelletti di pasta fresca, fatti in casa, allo Sbrinz, erbe selvatiche, lombatina di coniglio, fiori di borragine

Cappelletti aus frischen, hausgemachten Nudeln mit Sbrinz, Wildkräutern, Kaninchenrücken, Borretschblüten

1A-3A-7A-9A; IT

Fr. 32

Spaghettone "Gentile" con crema di peperone crusco, olive taggia, olio verbena

Spaghettone "Gentile" mit Crusco-Pfeffer-Creme, Taggia-Oliven, Eisenkrautöl

1A-3A-9A

Fr. 29

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo crema di asparagi, aglio orsino, scampi Sicilia, aria di latte di mandorla

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo Spargelcreme, Bärlauch, sizilianische Garnelen, Mandelmilchluf.

4A-5A-6A-7A-9A; IT

Fr. 29

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Tournedos di manzo alla Rossini profumato con scaglie di tartufo nero, scaloppa di foie gras, patate novelle.

Tournedos vom Rind alla Rossini mit schwarzen Trüffelspänen, Gänseleberschnitzel, neue Kartoffeln

1A-5A-7A-9A; CH

Fr. 54

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura, indivia belga, purea di patate all'olio evo, jus all'aceto balsamico di Modena e salsa verde

kalbskarree kern bei niedriger Temperatur gekocht temperatur, belgische Endivie, Kartoffelpüree mit Olivenöl, Jus mit Balsamico-Essig aus Modena und grüner Sauce

7A-9A; CH

Fr. 52

Pescato di Luccioperca cuit à point, crema di topinambur, barba dei frati, burro bianco profumato al Vermouth Rosso "Antica Formula di Carpano"

Pikeperch in alto, crema di topinambur, barba di monaco, burro bianco, aromatizzato con assenzio rosso "Antica Formula di Carpano".

4A-7A-9A; CH

Fr. 48

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Variazione al cioccolato Tanzania 72 per cento, rum diplomatico riserva in chantilly, sorbetto al lampone

Tansania 72% Schokolade-Variante, diplomatische Rum-Reserve in Chantilly, Himbeersorbet

1A-3A-7A-8A

Fr. 18

Tarte Tatin alle mele, gelato allo yogurt e crema al caramello salato.

Apfel-Tarte Tatin, Joghurteis und gesalzene Karamellcreme.

1A-3A-7A-8A

Fr. 18

Tre sorbetti o gelati della casa

Drei Sorbets des Hauses

3A-7A

Fr. 15

Assiette di formaggi selezionati dallo Chef

Ausgewählte Käseplatten des Küchenchefs

7A

Fr. 23