

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo, spuma al pomodoro verde, gazpacho andaluso, corallo verde.

Tatar von roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Schaum von grünen Tomaten, andalusischer Gazpacho, grüne Koralle.

1A-4A; IT

Fr. 35

Fiori di zucca ripieni al bouchon di capra ticinese, crema di zucchine, maionese di soia con acciuga del Cantabrico, tartufo scorzone

Zucchini Blüten gefüllt mit Tessiner Ziegenbouchon, Zucchini creme, Soja-Mayonnaise mit kantabrischen Sardellen, Trüffel aus der Scorzone

4A-5A-6A-7A; SP

Fr. 29

Filetto di manzo in carpaccio, emulsione alla senape di Pommery, asparago verde e chips di Sbrinz stagionato 18 mesi

Filet vom Rind als Carpaccio, Pommery-Senf-Emulsion, grüner Spargel und 18 Monate alte Sbrinz Pommes

5A-7A-10A; CH

Fr. 32

Trota salmonata marinata tataki servita con salsa ponzu, avocado, creme fraiche e insalata di kohlrabi agrodolce

Tataki marinierte Lachsforelle, serviert mit Ponzu-Sauce, Avocado, Crème fraîche und süß-saurem Kohlrabisalat

4A-7A; IT

Fr. 30

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mantecato con pecorino di Pienza, crema di fave, essenza all'olio di menta e guanciale croccante

Carnaroli Risotto Riserva San Massimo mit Schafskäse aus Pienza, Creme aus Saubohnen, Minzöl-Essenz und knusprigem Guanciale-Speck

7A-9A; IT

Fr. 32

Passatelli romagnoli mantecati con fondo di vongole veraci, cozze, gamberi rossi di Mazara del Vallo, peperoncino fresco e cerfoglio

Passatelli romagnoli mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, roten Garnelen aus Mazara del Vallo, frischer Chilischote und Kerbel

1A-2A-3A-4A; IT

Fr. 32

Tagliolini di pasta fresca al pesto di basilico, trota affumicata, bottarga e le sue uova

Tagliolini aus frischer Pasta mit Basilikum-Pesto, geräucherter Forelle, Bottarga und ihrem Rogen

1A-3A-4A-7A-9A; CH

Fr. 30

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Sella di coniglio ripiena con melanzana e lardo iberico, spuma di mais, croccante al sesamo, nasturzio in fiore

Kaninchenrücken gefüllt mit Aubergine und iberischem Speck, Maisschaum, Sesamkrokant, Kapuzinerkresseblüte

7A-8A-9A-11A; CH

Fr. 57

Lombata di vitello cotto a bassa temperatura, in crosta di erbe e semi, quinoa, peperone, asparagi verdi, jus profumato all'arancia

Kalbshende bei niedriger Temperatur gegart, in Kräuter- und Saatenkruste, Quinoa, Paprika, grüner Spargel, nach Orangen duftender Jus

1A-7A-8A-9A; CH

Fr. 55

Dentice in guazzetto di pomodoro, capperi e limone, ratatouille di verdure con patata millefoglie

Zahnbrasse in Tomaten-Kapern-Zitronen-Guazzetto, Gemüse-Ratatouille mit tausendbletter- Kartoffeln "

4A; IT

Fr. 49

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Millefoglie caramellata yogurt, mango, vaniglia

Tausendbletter karamelisierter Joghurt, Mango, Vanille

1A-3A-4A-7A

Fr. 23

Bavarese ai tre cioccolati, oro 24 carati

Drei Schokoladen-Bavarois, 24 Karat Gold

1A-3A-4A-7A

Fr. 23

Ricordo di una cassata siciliana.... (Cremoso di ricotta e mandorla, salsa al pistacchio di Bronte, arancia e cristallino di zucchero)

Erinnerung an eine sizilianische Cassata.... (Ricotta-Mandel-Creme, Bronte-Pistaziensauce, Orangen- und Zuckerkristalline)

6A-7A;

Fr. 23

Cheesecake con variazione di pesche e cristallino di zucchero

Käsekuchen mit Pfirsichvariation und Zuckerkristallin

1A-3A-4A-7A

Fr. 19

Assiette di formaggi selezionati dallo Chef

Ausgewählte Käseplatten des Küchenchefs

7A

Fr. 25