

### **Antipasti/ Vorspeisen**

Vellutata di asparagi con spugna di ortiche/Samtige  
spargel Suppe mit Brennesselschwämmen

*salsa bernese, quinoa nera soffiata e fungo fenice/ Sauce Béarnaise,  
gepuffter schwarzer Quinoa und Phönixpilz*

31 Fr.

Bourguignonne cruda di filetto di manzo svizzero/ Rohes  
Schweizer Rinderfilet Bourguignon

*con giardiniera di verdure, maionese affumicata alle foglie di ulivo, grani di  
senape, foglie e germogli di stagione/ mit Gemüse-Giardiniera,  
geräucherter Olivenblattmayonnaise, Senfkörnern, Blättern und Sprossen  
der Saison*

38 Fr.

Scampi leggermente scottati/ Leicht blanchiert  
Langustinen

*asparagi bianchi, salicornia, nasturzio e salsa al riesling/ weißer Spargel,  
Glaskraut, Kapuzinerkresse und Rieslingsauce*

42 Fr.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al  
nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte  
unser Personal.*

## **Primi Piatti/ Erste Gerichte**

### Ravioli del plin

*farciti con patate di montagna e toma d'alpe Piora burro di malga, pesto d'aglio orsino, nocciole sabbiate e tartufo nero estivo/ gefüllt mit Bergkartoffeln und Piora Alpentomakäse Alpenbutter, Bärlauchpesto, gesandete Haselnüsse und schwarzer Sommertrüffel*

39 Fr.

### “Risött giald”

*con midollo arrostito al rosmarino, luganighetta e polvere di loomi/ mit rosmarin-geröstetem Knochenmark, Luganighetta und Loomi-Pulver*

35 Fr.

### Spaghetto alla carbonara di mare

*tuorlo d'uovo, ventresca di tonno arrostita e bottarga/ Eigelb, gebratener Thunfischbauch und Botargo*

37 Fr.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*

## **Secondi Piatti/ Hauptgänge**

Varietà di asparagi saltati con burro di malga /  
Sautierte Spargelsorten mit Alpenbutter

*salsa al crème chèvre, crumble di sesamo nero serviti con pan brioche alla camomilla/ Crème chèvre-Sauce, schwarzer Sesamstreusel, serviert mit Kamille-Brioche.*

45 Fr.

Entrecôte frollata di manzo svizzero / Zartes Schweizer  
Rinder Entrecôte (\*)

*pak choi, manioca e purea di aglio nero/ Pak Choi, Maniok und schwarzes Knoblauchpüree*

58 Fr.

(\*) *opzione entrecôte wagyu giapponese/ option  
Japanisches Wagyu*

119 Fr.

Luccioperca alla mugnaia / Zander Meunière

*foglie di cappero, zuccina patisson e riduzione di arancia sanguinella/  
Kapernblätter, Patisson-Zucchini und Blutorangenreduktion*

55 Fr.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*

## Dessert

### Cre moso al Büsción / Cremige Büsción

*sablé bretone alla lavanda con lamponi e barbabietola /  
Bretonisches Lavendelsablé mit Himbeeren und Roter Bete*

20 Fr.

### Pistacchio, cioccolati / Pistazien, Pralinen

*paillete' feuilletine, kumquat e oro / paillete' feuilletine, kumquat und  
gold*

25 Fr.

### Tortino à la minute con mele al Calvados/ Kuchen à la minute mit Äpfeln in Calvados

*mandorle, e gelato alla farina Bona/ Mandeln und Bona-Mehl-  
Eiscreme*

23 Fr.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

*Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.*