

# Antipasti

## *Salmorejo di datterini rossi e anguria*

pomodorini gialli appassiti, germogli di basilico,  
pane abbrustolito e granita salata al cetriolo

CHF 31.-

---

## *Bourguignonne cruda di filetto di manzo Svizzero*

le sue salse, verdure in conserva, germogli di stagione  
e brodo della tradizione

CHF 38.-

---

## *Scampi leggermente scottati*

lattuga di mare, salicornia, nasturzio e salsa al riesling

CHF 42.-

# Vorspeisen

## *Salmorejo mit roten datteln und wassermelonen*

verwelkte gelbe tomaten, basilikumsprossen,  
geröstetes brot und gesalzener gurkel granit

CHF 31.-

---

## *Rohes Schweizer Rinderfilet bourguignonne*

seine soßen, gemüsekonserven, saisonsprossen und herkömmliche brühe

CHF 38.-

---

## *Leicht blanchiert Langustinen*

meersalat, glaskraut, kapuzinerkresse und rieslingsauce

CHF 42.-

## Primi

*Cappelletti "Cacio Pepe e cozze"*

limone salato, patata dolce, verbena e mentuccia

CHF 37.-

---

*"Risott giallo"*

con midollo arrostito al rosmarino,  
luganighetta e polvere di loomi

CHF 35.-

---

*Lo "Spaghettono" affumicato*

salsa di datterini gialli, stracciatella e basilico

CHF 33.-

## Primi

*Cappelletti*

*"Cacio käse, pfeffer und muscheln"*

gesalzene zitrone, Süßkartoffeln, eisenkraut und minze

CHF 37.-

---

*"Risott giallo"*

safran risotto mit rosmarin geröstetem knochenmark,  
luganighetta und loomi pulver

CHF 35.-

---

*Die geräucherten "Spaghettono"*

gelbe dattelsauce, stracciatella und basilikum

CHF 33.-

## Secondi

### *La Melanzana viola*

profumo di brace, salsa chimichurri, germogli di prezzemolo e crumble di sesamo nero

CHF 45.-

---

### *Entrecôte frollata di manzo Svizzero*

la nostra salsa bbq, carote glassate e fungo fenice

CHF 58.-

**con wagyu giapponese CHF 131.- / 150g**

---

### *Luccioperca alla mugnaia*

zucchina trombetta in scapece, foglie di capperi, origano e riduzione di arancia sanguinella

CHF 55.-

## Hauptgänge

### *Die Violette Aubergine*

grillgeruch, chimichurri sauce, petersiliesprossen und schwarzem sesam crumble

CHF 45.-

---

### *Kartes Schweizer Rinder Entrecôte*

unsere bbq sauce, glasierte karotten und phoenix piz

CHF 58.-

**option Japanisches CHF 131.- / 150g**

---

### *Zander Meunière*

trompetenzucchini scapece, kapernblätter, oregano und blutorangen reduktion

CHF 55.-

# Dessert

## *Cremiges Büsciön*

lavandel sablé breton mit percoche und nektarine sorbet

CHF 20.-

---

## *Pistazien, Pralinen*

Paillete' feuilletine, kumquat und gold

CHF 25.-

---

## *Melisse parfait, erdbeere und zitrone*

meringe, milchrahm kugel eis und "Gran riserva 1969"

balsamico essig aus Modena

CHF 26.-