

Carciofo ripieno, barbabietola, cipolle croccanti e spuma sifonata all'aglio

Gefülte Artschocke, rote Rüben, knackige Zwiebeln und Knoblauchschaum
Artichaud farci, betterrave, oignons croustillants et mousse à l'ail
Stuffed artichoke, beetroot, crispy onions and garlic foam

CHF 18.-



Zuppa di cipolle gratinate allo Sbrinz

Zwiebelsuppe mit Sbrinz überbacken
Soupe aux oignons gratinées avec Sbrinz
Onions soup with Sbrinz-cheese gratin

CHF 18.-



Polentina rossa, mantecato al topinambur e croccante di catalogna cimata

Rote Polenta, Topinambur-Püree und knusprige Puntarelle
Polenta rouge, purée de topinambur et puntarelle croustillante
Red Polenta, Jerusalem arrichokes foam and crispy puntarelle

CHF 28.-



Tortino al cioccolato con croccante di pistacchio e coulis di mandarino

Schokoladeküchlein mit Pistaziensplittern und Mandarinen coulis
Gâteau au chocolat aux pistaches et coulis au mandarin
Chocolate cake with pistachio and mandarin coulis
*Lactose free

CHF 12.-



Menù completo CHF 72.-

TERRA & ACQUA

Duo di scampi , pepe rosa, agrumi e riccia croccante

Scampi Duett, rosa Pfeffer, Zitrusfrüchte und gekrauster Salat
Duo de langoustines, poivre rose, agrumes et salade frisée croquante

Scampi duo, pink pepper, citrus fruits and crispy frisee salad

CHF 26.-



Risotto carnaroli, triglia, cime di rapa e pomodorini canditi

Carnaroli-Risotto, Meeräsche, Rübengrün und gewürzte Tomaten
Risotto Carnaroli, mulets, feuilles de navet et tomates cerises assaisonnées

Carnaroli Risotto, mullet, turnip greens and seasoned cherry tomatoes

CHF 24.-



Suprema di faraona, carciofi, barbabietola e patate novelle

(Suprema) Perlhuhn, Artischocken, rote Rübe und Kartoffeln

Suprême de pintade avec beterraves et pommes de terre

Supreme of guinea fowl with artichokes, beetroot and potatoes

CHF 36.-



Mousse al tiramisù

Tiramisù - Mousse

Mousse au tiramisù

Mousse of Tiramisù

CHF 12.-



Menù completo CHF 79.-

ANTIPASTI

Carciofo ripieno, barbabietola , cipolle croccanti e spuma sifonata all'aglio

Gefülle Artschocke, rote Rüben, knackige Zwiebeln und Knoblauchschaum
Artichaud farci, betterrave, oignons croustillants et mousse à l'ail
Stuffed artichoke, beetroot, crispy onions and garlic foam

CHF 18.-



Lombata di agnello, crema di cavolfiore, verza ripassata e radicchio tardivo

Lammrücken, Blumenkohl-Creme, gerösteter Wirsing und
spätreifer Radicchio
Surlonge d'agneau, creme de chou fleur, chou frisé et chicorée rouge
Loin of lamb, cauliflower cream, savoy cabbage and red chicory

CHF 26.-



Duo di scampi , pepe rosa, agrumi e riccìa croccante

Scampi Duett, rosa Pfeffer, Zitrusfrüchte und gekrauster Salat
Duo de langoustines, poivre rose, agrumes et salade frisée croquante
Scampi duo, pink pepper, citrus fruits and crispy frisee salad

CHF 26.-



PRIMO

Zuppa di cipolle gratinata allo Sbrinz

Zwiebelsuppe mit Sbrinz überbacken
Soupe aux oignons gratinées avec Sbrinz
Onions soup with Sbrinz-cheese gratin

CHF 18.-



Calamarata alla genovese, timo e carciofi croccanti

Calamarata-Pasta mit Pesto, Thymian und knusprige Artischocken
Calamarata-pâte avec Pesto génois, thym et artichauts croquants
Calamarata-Pasta with Pesto, thyme and crunchy artichokes

CHF 22.-



Risotto carnaroli, triglia, cime di rapa e pomodorini canditi

Carnaroli-Risotto, Meeräsche, Rübengrün und gewürzte Tomaten
*Risotto Carnaroli, mulets, feuilles de navet et tomates cerises
assaisonnées*
Carnaroli Risotto, mullet, turnip greens and seasoned cherry
tomatoes

CHF 25.-

SECONDI

Ombrina alla pizzaiola, patate e verdure di stagione

Umber "alla pizzaiola" mit Kartoffeln und Saisongemüse

Ombrine "alla pizzaiola", pommes de terre e *légumes de saison*

Umbrine "alla pizzaiola" with potatoes and seasonal vegetables

CHF 38.-



Persico al burro e salvia con riso

Eglifilet an Butter und Salbei mit Reis

Filet de perche au beurre et sauge avec ris

Perch filet with butter, sage and rice

CHF 36.-



Ossobuco di vitello con polenta e funghi porcini

Kalbstossobuco mit Polenta und Steinpilzen

Ossobuco de veau avec polenta et bolets

Veal shank/ Veal ossobuco with polenta and porcini mushrooms

CHF 42.-



Suprema di faraona, carciofi, barbabietola e patate novelle

(suprema) Perlhuhn, Artischocken, rote Rübe und Kartoffeln

Suprême de pintade avec beterraves et pommes de terre

Supreme of guinea fowl with artichokes, beetroot and potatoes

CHF 36.-



Tartare di manzo 210 g

Rindstartare

Tartare de boeuf

Beef tartare

CHF 42.-



Polentina rossa, mantecato di topinambur e croccante di catalogna cimata

Rote Polenta, Topinambur-Püree und knusprige Puntarelle

Polenta rouge, purée de topinambur et puntarelle croustillante

Red Polenta, Jerusalem arrichokes foam and crispy puntarelle

CHF 28.-