

Polpette di cavolfiore con spicchi di zucca delica, crescione e datterino sferificato

Blumenkohl-Böllchen mit Delica-Kürbisschnitzen, Kresse und
Datteltomaten

*Boulettes de chou-fleur avec quartiers de courge delica, cresson
et tomates datterino*

Cauliflower balls with delica pumpkin wedges, cress
and datterino tomatoes

CHF 18.-



Ravioli alla Sorrentina 2.0

Ravioli mit Stracciatella und Tomaten
Raviolis à la stracciatella et aux tomates
Ravioli with stracciatella and tomatoes

CHF 21.-



Parmigiana bianca di zucchini con fagioli di soia e salsa bruna vegetale

Weißer Zucchini-Parmigiana mit Sojabohnen und brauner Gemüsesauce
Courgette blanche parmigiana avec soja et sauce brune aux légumes
White courgette parmigian with soy beans and brown vegetable sauce

CHF 28.-



Minestrone di frutta e verdura con granita al basilico

Kaltes Obst- und Gemüsesüppchen mit Basilikum Granita
Froid soupe aux fruits et légumes avec une granité au basilic
Fruit and vegetable cold soup with basil granita

CHF 12.-



Menù completo CHF 76.-

ACQUA

Tartare di tonno con caviale, perle di melone, té matcha ed acqua di rosa

Thunfisch-Tartar mit Kaviar, Melonenperlen, Matcha-Tee und Rosenwasser

Tartare de thon avec caviar, perles de melon, thé matcha et eau de rose

Tuna tartare with caviar, melon pearls, matcha tea and rose water

CHF 26.-



Risotto al plancton con gelatina di yogurt e duo di gamberi

Planktonrisotto mit Joghurtgelee und Garnelenduo

Risotto au plancton avec gelée de yogourt et duo de crevettes

Plankton risotto with yogurt jelly and shrimp duo

CHF 32.-



Trancio di rombo con friggirelli, maionese allo yuzu, crumble alle olive taggiasche e foglie di capperi

Steinbuttsteak mit kleinen Peperoni, Yuzu-Mayonnaise, Streussel mit Taggiasca-Oliven und Kapernblättern

Pavé de turbot avec des petits poivrons, mayonnaise au yuzu, crumble aux olives Taggiasca et feuilles de câpres

Turbot steak with small peppers, yuzu mayonnaise, Taggiasca olives and caper leaves crumble

CHF 46.-



Profiterol rivisitato

Profiterol

Profiterol

Profiterol

CHF 12.-



Menu completo CHF 98.-

Entrecote di vitello rosa croccante con purea di ciliegie e verza

Knuspriges rosa Kalbfleisch Entrecote mit Kirsch-Püree und Kohl
Entrecôte de veau rose croustillant avec purée de cerises et choux
Crispy rose veal entrecote with cherry puree and cabbage

CHF 24.-



Spaghetti chitarra alla cacio e pepe con guanciale

Spaghetti Chitarra mit Käse und Pfeffer mit Speck
Spaghetti Chitarra au fromage et poivre avec du bacon
Spaghetti Chitarra with cheese and pepper with bacon

CHF 21.-



Lombata di agnello in crosta di porro con millefoglie di patate e scorzonera

Lammrücken in Lauchkruste mit Kartoffel-Millefeuille und Schwarzwurzeln
Longe d'agneau en croûte de poireaux avec millefeuille de pommes de terre
et salsifis

Loin of lamb in leek crust with potato millefeuille and salsify

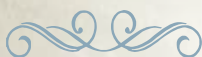
CHF 42.-



Mousse di cheesecake, frutti di bosco e zafferano

Käsekuchen Schaum, Beeren und Safran
Mousse de cheesecake, baies et safran
Cheesecake foam, berries and saffron

CHF 12.-



Menu completo CHF 89.-

CLASSIC

Tartare di manzo 210 g

Rindstartare

Tartare de boeuf

Beef tartare

CHF 42.-



Quotidianamente i nostri chefs vi sorprenderanno con molte proposte per grandi e piccini

Unsere Köche werden Sie jeden Tag mit vielen Vorschlägen für Erwachsene und Kinder überraschen

Chaque jour nos chefs vous surprendront avec de nombreuses propositions pour adultes et enfants

Every day our chefs will surprise you with many proposals for adults and children

