

“I farfai del me  
stomic iè al ragù”



*“La cucina è di per se scienza,  
sta al cuoco farla diventare arte!”*

Gualtiero Marchesi

# FANTASIE DI CASA

Salmone Swiss Lachs bruciato  
con rafano, ravanelli e caviale

CHF 26.-

\*\*\*

“Spaghetti aglio e olio  
interpretato dai nostri chefs”

CHF 21.-

\*\*\*

*Fantasia dello chef*

\*\*\*

Rana pescatrice, melanzana,  
duo di pomodorini e guanciale

CHF 45.-

\*\*\*

*Fantasia della pasticcera*

\*\*\*

Meringata al pistacchio

CHF 12.-

*Menu completo CHF 98.-*

# U M I L T À R I V I S I T A T A

Pappa al pomodoro con olio  
e basilico, servita nel suo ortaggio

CHF 17.-

\*\*\*

Risotto con fave di cioccolato,  
funghi porcini e liquirizia

CHF 22.-

\*\*\*

Duo di spigola con lime  
e broccolo romanesco

CHF 39.-

*oppure*

“Trilogia di carciofi”

CHF 34.-

\*\*\*

Foresta nera rivisitata

CHF 12.-

*Menu completo CHF 82.-*



*“La semplicità è la massima raffinatezza.”*

Leonardo Da Vinci

Bucatini alla carbonara

CHF 26.-

Sella di capriolo alla "Baden-Baden"

*Solo su riservazione*

CHF 58.- a persona con ripasso CHF 68.-

Cotoletta di vitello alla milanese  
con rucola e pomodorini confit

CHF 48.- a persona / minimo 2 persone

Tartare di manzo al coltello servita  
al tavolo con patate fiammifero

CHF 48.-

Crêpes Suzette flambé

CHF 28.-



*Sono stato a dieta per due settimane,  
e l'unica cosa che ho perso sono  
quattordici giorni!*

A

N

T

O

O

A

V

T

T

S



Battuta di capriolo, zucca,  
amaretti e ribes

CHF 22.-

\*\*\*

Plin di cinghiale, castagne, tartufo nero  
e acqua di parmigiano

CHF 26.-

\*\*\*

Medaglioni di lepre cotti a bassa  
temperatura, patate e polenta rossa  
con finferli e timo

CHF 46.-

\*\*\*

Spuma di castagne, mandarino  
e arachidi leggermente salati

CHF 12.-

Menu completo CHF 98.-

*Siamo alla frutta,  
per fortuna dopo  
arriva il dolce!*



Meringata al pistacchio

*CHF12.-*

Foresta nera rivisitata

*CHF12.-*

Spuma di castagne, mandarino  
e arachidi leggermente salati

*CHF12.-*

Crêpes Suzette flambé

*CHF 28.-*



## UMILTÀ RIVISITATA

Questo menu vuole sottolineare l'importanza del cibo, ed esaltare ingredienti spesso sottovalutati e ignorati. Materie prime cosiddette "povere", danno vita a piatti deliziosi e sorprendenti quando vengono preparati con passione e sapienza da cuochi che li sanno avvalorare come meritano. Tra queste proposte abbiamo voluto dare importanza anche alla dieta vegetariana, che se apparentemente può sembrare una scelta di rinunce, è in realtà una porta su un mondo di occasioni, sorprese e molte prelibatezze.

## FANTASIE DI CASA

Con questo menu abbiamo voluto valorizzare prodotti e produttori del territorio. Queste attenzioni sono il punto di partenza di un'esperienza che dalla gastronomia, si amplia a quanto la regione sa offrire in molti ambiti. Utilizzare ingredienti a Km 0 rappresenta per noi cuochi una sfida che ci spinge a selezionare ingredienti di ottima qualità, con un occhio alla sostenibilità ambientale.

# FILOSOFIA

## SELVAGGINA

Con l'arrivo dell'autunno e di tutti i suoi colori, tornano anche le nostre proposte di selvaggina. Un insieme di piatti in cui si uniscono tradizione e innovazione, in nuovi equilibri che ampliano lo spettro dei sapori per dare valore ai prodotti stagionali.

## MENU CLASSICI

Dalla notte dei tempi, gli esseri umani si tramandano di generazione in generazione ogni forma di conoscenza, arte culinaria compresa. Nel nostro menu dei classici trovate parte di questo patrimonio "rubato" a chi ci ha preceduto sul territorio e coniugato con le nostre esperienze personali e la nostra passione.