

## À LA CARTE EXPERIENCE I MENÙ

### PER COMINCIARE TO START / VORSPEISEN

Scampo, lardo e spinaci in pasta croccante e maionese alla soia | 40

*Langoustine, lard and spinach in crispy pastry and soy mayonnaise*  
*Scampi, Speck und Spinat in knusprigem Teig und Sojamayonnaise*

Salmone Ōra King marinato all'arancia e rapa rossa, panna acida e finocchio | 30

*Orange-marinated Ōra King salmon and beetroot, sour cream and fennel*  
*Ōra King Lachs mariniert mit Orange und Roter Bete, Sauerrahm und Fenchel*

Tartare di manzo condita al tavolo e servita con pan brioche  
e burro salato al sesamo nero | 35

*Beef tartare seasoned at the table and served with brioche bread  
and black sesame salted butter*  
*Am Tisch gewürztes Rindertatar, serviert mit Brioche-Brot  
und gesalzener schwarzer Sesambutter*

Petto d'anatra affumicato con insalatina di bruciatini all'aceto balsamico,  
pinoli e uvetta | 30

*Smoked duck breast with a salad of bacon with balsamic vinegar, pine nuts and raisins*  
*Geräucherte Entenbrust mit einem Salat aus Bacon in Balsamico-Essig, Pinienkernen und Rosinen*

Scaloppa di foie gras d'oca, mela e nocciole | 35

*Goose foie gras, apple and hazelnuts*  
*Gänseleber, Apfel und Haselnüsse*



Provenienza > Carne: CH, IT. Pesce: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Pollame: CH, FR

Origin > Meat: CH, IT. Fish: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Poultry: CH, FR

Herkunft > Fleisch: CH, IT. Fisch: NL, GR, ES, VN, CA/US, FR, AR, IT. Geflügel: CH, FR

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni.

*Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we can't guarantee the absence of cross contamination of allergens.*

*Wir bitten Sie, das diensthabende Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren, da wir nicht garantieren können, dass es nicht zu einer Kreuzkontamination von Allergenen kommt.*

Prezzi espressi in CHF, Iva 8,1% inclusa.

*Prices are all in CHF and are inclusive of VAT 8,1%.*

*Preise in CHF, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.*

**PRIMI PIATTI**

*FIRST COURSES | ERSTE GAENGE*

Tortelli di grano di segale con ragù di bracioletta, spuma di caciocavallo e olio al finocchietto selvatico | 30

*Rye wheat tortelli with bracioletta, caciocavallo foam and wild fennel oil*  
*Tortelli aus Roggenmehl mit Bracioletta-Ragù, Caciocavallo-Schaum und wildem Fenchelöl*

Chitarra di pasta fresca al prezzemolo con carbonara di baccalà e limone nero | 32

*Fresh chitarra pasta with parsley, cod carbonara and black lemon*  
*Frische Petersilie Chitarra Pasta, Kabeljau Carbonara und schwarzer Zitrone*

Paccheri farciti con burrata e astice, salsa allo zafferano e nero di seppia | 35

*Paccheri stuffed with burrata and lobster, saffron sauce and squid ink*  
*Mit Burrata und Hummer gefüllte Paccheri, Safransauce und Tintenfischtinte*

Lasagnetta al ragù di vitello bianco e funghi misti | 30

*Lasagne with white veal ragù and mixed mushrooms*  
*Lasagne mit Weißkalbsragout und gemischten Pilzen*

**SECONDI PIATTI**  
*MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN*

Il mio fritto di pesce e verdure servito con intingoli misti | 55

*My fried fish and vegetables served with mixed sauces*  
*Mein frittierter Fisch und Gemüse serviert mit gemischten Saucen*

Pollo nostrano svizzero al forno con purè di patate al tartufo nero,  
verdure miste (per 2 persone) | 75

*Swiss Chicken baked with black truffle mashed potatoes, mixed vegetables (for 2 people)*  
*Gebackenes Schweizer Huhn mit schwarzem Trüffel-Kartoffelpüree,*  
*gemischtem Gemüse (für 2 Personen)*

Trancio di branzino in sauté di frutti di mare e ortaggi | 50

*Sea bass steak with seafood and vegetable sauté*  
*Wolfsbarschfilet sautiert mit Meeresfrüchten und Gemüse*

Tagliata di manzo svizzero, torta di patate con flan di zucca e spinaci | 52

*Swiss beef steak, potato cake with pumpkin and spinach flan*  
*Schweizer Rindfleischgeschnetzeltes mit Kartoffelauflauf und Kürbis-Spinat-Flan*

**DOLCI**  
*DESSERTS*

Tortino al cioccolato con gelato al lampone | 18

*Chocolate tart with raspberry ice cream*  
*Schokoladenkuchen mit Himbeereis*

Chicco cremoso al mascarpone e cuore al caffè  
con cialda croccante di tapioca e cacao | 18

*Creamy mascarpone with coffee heart, crispy tapioca and cocoa wafer*  
*Cremiges Mascarpone mit Kaffeeherz und knuspriger Tapioka-Kakao-Waffel*

Parfait ghiacciato ananas e lime, salsa di fragole | 18

*Iced pineapple and lime parfait, strawberry sauce*  
*Gefrorenes Ananas-Limetten-Parfait, Erdbeersauce*

Gelato alla crema con frutti di bosco | 18

*Custard ice cream with berries*  
*Vanilleeis mit Waldbeeren*

Carrello dei formaggi:

degustazione piccola 3 pezzi | 24

degustazione grande 5 pezzi | 38

*Cheese cart: small tasting 3 pieces or large tasting 5 pieces*  
*Käsewagen: Kleine Verkostung 3 Stück oder grosse Verkostung 5 Stück*

## I MIEI CLASSICI

### MY SIGNATURE DISHES | MEINE KLASSIKER

#### **Antipasto** / *Appetizer* / *Vorspeise*

Canederli di gamberi con cipollotto e limone, consommé di porcini | 30  
*Shrimp dumplings with spring onion and lemon, porcini mushroom consommé*  
*Garnelenknödel mit Frühlingszwiebeln und Zitrone, Steinpilzconsommé*

#### **Primo piatto** / *First course* / *Erster Gang*

La Parmigiana di mia mamma in un risotto | 28  
*My mother's Parmigiana in a risotto*  
*Parmigiana meiner Mutter im Risotto*

#### **Secondo piatto** / *Main course* / *Zweiter Gang*

Polpo arrostito e laccato al BBQ con mignoli e spuma di patata | 45  
*Grilled and BBQ-lacquered octopus with mignoli and potato foam*  
*Gegrillter und BBQ-lackierter Oktopus mit Mignoli und Kartoffelschaum*

#### **Dolce** / *Dessert*

Terrina ai 3 cioccolati con salsa alla vaniglia e cialda croccante alle mandorle | 18  
*Three-chocolate terrine with vanilla sauce and crunchy almond wafer*  
*3-Schokoladenterrine mit Vanillesauce und knuspriger Mandelwaffel*

**PER GLI AMANTI DELLA VERDURA**  
*FOR VEGETABLE LOVERS | FÜR GEMÜSELIEBHABER*

Sedano rapa e cicoria... | 26

*Celeriac and chicory...*  
*Knollensellerie und Chicorée...*

Torta di sfoglia con cipolla caramellata e salsa al parmigiano reggiano | 28

*Puff pastry cake with caramelized onion and parmesan sauce*  
*Blätterteigpastete mit karamellisierten Zwiebeln und Parmesansauce*

Tortelli di zabaione su crema di verza e pane croccante al peperone crusco | 30

*Zabaglione tortelli on cabbage cream and crunchy bread with crusco pepper*  
*Zabaglione-Tortelli auf Kohlcreme und Knusperbrot mit Crusco-Pfeffer*

Uovo selvaggio poché con tegame di verdura al sesamo | 30

*Poached wild egg with sesame vegetable pan*  
*Pochiertes Ei mit Sesam-Gemüse-Pfanne*