



## Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres

<b>Cappesante con funghi porcini, wasabi mediterraneo</b>	<b>Chf 32.00</b>
Scallops with porcini mushrooms, mediterranean wasabi Jakobsmuscheln mit Steinpilzen und mediterranem Wasabi Saint-Jacques aux cèpes, wasabi méditerrané	
<b>Carpaccio d'astice marinato allo yuzu, crema di burrata, verdure croccanti</b>	<b>Chf 38.00</b>
Lobster carpaccio marinated with yuzu, burrata cheese and crunchy vegetables Hummer-Carpaccio mariniert mit Yuzu, Burrata-Käse und Gemüse krokant Carpaccio de homard mariné au yuzu, crème de burrata, légumes croquants	
<b>Quaglia con carciofi, salsa al parmigiano, cremoso di pistacchio</b>	<b>Chf 34.00</b>
Quail with artichokes, parmesan sauce, pistachio Wachtel mit Artischocken, Parmesansauce und Pistaziencreme Caille aux artichauts, sauce au parmesan, crèmeaux du pistache	
<b>Terrina di fegato d'oca, mela cotta con composta di mirtilli, croccante di frutta secca</b>	<b>Chf 36.00</b>
Terrine of goose foie gras, cooked apple with blueberry compote, crispy dried fruit Gänseleberterrinen mit gekochtem Apfel und Heidelbeerkompott, Krokant aus Trockenfrüchten Terrine de foie gras d'oie, pomme cuite avec compote des myrtilles, fruits secs croustillants	
<b>Verza, grano saraceno, patata, formaggio casera</b>	<b>Chf 26.00</b>
Savoy cabbage, buckwheat, potatoes, casera cheese Wirsing mit Buchweizen und Kartoffeln, Casera-Käse Choux de Milan, sarrasin, pommes de terre, fromage casera	





## Primi piatti / First courses / Erster Gang / Entrées

- Crema di patata con uovo cotto a bassa temperatura e tartufo nero di Norcia** **Chf 22.00**  
Potato soup with egg cooked at low-temperature and black truffle from Norcia  
Kartoffelsuppe mit pochierem Ei und schwarzem Trüffel aus Norcia  
Soupe de pommes de terre avec l'oeuf poché et de la truffe noire de Norcia
- Ravioli ripieni di zucca, spuma di castagne al tartufo**  **Chf 28.00**  
Pumpkin ravioli, chestnut mousse with truffle  
Kürbisravioli, Marroni-Schaum mit Trüffel  
Ravioli farcis à la citrouille, mousse de châtaigne à la truffe
- Candele di Gragnano con polpa di vitello, crema di verza e scamorza** **Chf 28.00**  
Gragnano Pasta filled with veal, cream of cabbage and scamorza cheese  
Gragnano-Makkaroni gefüllt mit Kalbfleisch, Wirsingcreme und Scamorza-Käse  
Pâtes Gragnano farcis avec pulpe de veau, crème de choux de Milan et fromage scamorza
- Risotto all'arancia con petto d'anatra e granella di pistacchio** **Chf 32.00**  
Orange risotto with duck breast and pistachio grains  
Orangerisotto mit Entenbrust und Pistaziengranulat  
Risotto à l'orange avec magret de canard et grains de la pistache
- Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati, gambero rosso, polvere di barbabietola, bottarga di muggine** **Chf 32.00**  
Lightly smoked spaghetti "alla chitarra" with shrimps, beetroot-powder and mullet roe  
Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra“ mit roten Krabben, Randenpulver und Meeräschenrogen  
Spaghetti "alla chitarra" légèrement fumés accompagnés de crevettes, poudre de betteraves rouges et boutarges
- Linguine di Gragnano all'astice, pomodori e basilico** **Chf 39.00**  
Fine noodles with lobster, tomatoes and basil  
Feine Nudeln aus Gragnano mit Hummer, Tomaten und Basilikum  
Linguines Gragnano au homard, tomates et basilic



**Secondi di pesce / Main course (Fish)**  
**Zweiter Gang (Fisch) / Plat principal (poisson)**

**Filetto di luccio perca con funghi cantarelle, olive taggiasche, limone, perle di patate e cremoso di zucca** **Chf 54.00**

Pikeperch fillet with chanterelle mushrooms, olives, lemon, potatoes and pumpkin cream

Zanderfilet mit Eierschwämmen, Oliven, Zitrone, Kartoffelperlen und Kürbiscreme

Filet de sandre aux champignons, olives, citron, perles de pommes de terre et crèmeaux de la citrouille

**Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola** **Chf 56.00**

Back of Blackcod, coconut and lemongrass sauce, confetti vegetables and purple potatoes

Kabeljau an Kokos- und Zitronengrassauce, Gemüsekonfetti und blaue Kartoffeln

Dos de cabillaud, sauce aux noix de coco et citronnelle, légumes et pommes de terre violettes

**Scaloppa di rombo ai carciofi** **Chf 56.00**

Steak turbot with artichokes

Steinbuttsteak mit Artischocken

Darne de turbot aux artichauts

**Sogliola ricomposta con salsa allo champagne e puntarelle** **Chf 60.00**

Sole with Champagne sauce and chicory

Seezunge an Champagner-sauce und Chicorée

Sole avec sauce au Champagne et chicorée



**Secondi di carne / Main course (Meat)**  
**Hauptgang (Fleisch) / Plat principal (viande)**

<b>Filetto di cervo con porcini, zucca e noci nere</b>	<b>Chf 56.00</b>
Filet of deer with porcini mushrooms, pumpkin and black walnuts Hirschfilet mit Steinpilzen, Kürbis und schwarzen Walnüssen Filet de cerf aux cèpes, citrouille et noix noires	
<b>Sella di capriolo con guarnizioni autunnali*</b>	<b>Chf 58.00</b>
Saddle of venison with autumn side dishes Rehrücken mit Wildbeilagen Selle de chevreuil avec des contours d'automne	
<b>Filetto di manzo con scaloppa di fegato d'oca, salsa al tartufo nero, gratin di patate e verdure</b>	<b>Chf 58.00</b>
Beef fillet with goose liver escalope, black truffle sauce, potatoes au gratin and vegetables Rindsfilet mit Gänslebertranche an schwarzer Trüffelsauce, Kartoffelgratin und Gemüse Filet de boeuf avec escalope de foie gras d'oie, sauce à la truffe noire, gratin de pommes de terre et légumes	
<b>Variazione di vitello: vitello, guancetta e animella</b>	<b>Chf 60.00</b>
Variation of veal: filet, cheek and sweetbreads Kalbsvariation: Filet, Backen und Bries Variation de veau: filet, joue et ris	

(\*Prezzo per persona – minimo 2 persone / Price per person - minimum 2 persons /  
Preis pro Person - mindestens 2 Personen / Prix par personne - minimum 2 personnes)



## Delizie / Dessert

<b>Millefoglie con crema Chantilly, cremoso di lampone, spugna al the verde</b>	<b>Chf 18.00</b>
Mille-feuille with Chantilly cream, creamy raspberries and green tea sponge	
Mille-feuille mit Crème Chantilly, Himbeercreme und Grüntee-Schwammbiskuit	
Mille-feuille avec crème Chantilly, crèmeaux de framboises et éponge du thé vert	
<b>Crema e gelée di limone, terra di cioccolato e sorbetto ai fichi</b>	<b>Chf 18.00</b>
Cream and gelée of lemon, chocolat crumble and sorbet of figs	
Crème und Gelée von der Zitrone, Schokoladenerde und Feigensorbet	
Crème et gelée du citron, terre du chocolat et sorbet aux figues	
<b>Dessert d'autunno: cachi, caramello, cioccolato e gelato doppia panna</b>	<b>Chf 18.00</b>
Autumn Dessert: kaki, caramel, chocolate and doublecream icecream	
Herbstdessert: Kaki, Karamell, Schokolade und Doppelranmeis	
Dessert de l'automne: kaki, caramel, chocolat et glace de la crème gruyère	
<b>Mousse al toberone, spuma di caffè, castagne caramellate</b>	<b>Chf 18.00</b>
Toblerone mousse, coffee foam and caramelized chestnuts	
Tobleronemousse, Kaffeschäum und karamellisierte Maroni	
Mousse au Toblerone, écume du café et marrons caramélisés	
<b>Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato</b>	<b>Chf 20.00</b>
Tiramisu, cream pudding, crème brûlée, chocolate cake	
Tiramisu, Sahnepudding, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen	
Tiramisu, crème cuite, crème brûlée, gâteau au chocolat	
<b>Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi)</b>	<b>Chf 21.00</b>
Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)	
Gemischte Käse (Italien, Schweiz, Frankreich)	
Fromages mixtes (italien, suisse, français)	