




Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres

- Cubi di tonno con salsa teriyaki, sesamo e maionese al limone** **Chf 29.00**
Cubes of tuna with teriyaki sauce, sesame and lemon mayonnaise
Thunfischwürfel an Teriyakisauce mit Sesam und Zitronenmayonnaise
Cubes de thon avec sauce teriyaki, sesame et mayonnaise au citron
- Carpaccio d'astice marinato allo yuzu, crema di burrata, verdure croccanti** **Chf 36.00**
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
- Quaglia con carciofi, salsa al parmigiano, cremoso di pistacchio** **Chf 29.00**
Quail with artichokes, parmesan sauce, pistachio cream
Wachtel mit Artischocken, Parmesansauce und Pistaziencreme
Caille aux artichauts, sauce au parmesan, crèmeaux du pistache
- Terrina di fegato d'oca, composta mirtilli, crumble di frutta secca, sorbetto di mela** **Chf 32.00**
Terrine of goose foie gras with crowberry compote, crispy dried fruits and apple sorbet
Gänseleberterrinerne mit Preiselbeerkompott, knusprigen Trockenfrüchten und Apfelsorbet
Terrine de foie gras d'oie avec compote des myrtilles, fruits secs croustillants e sorbet du pomme
- Zucca, cime di rapa, parmigiano, chips di riso allo zafferano**  **Chf 24.00**
Pumpkin and turnipgreens with Parmesan sauce, saffron rice chips
Kürbis und Rübsteiel und Parmesansauce, Safran-Reischips
Citrouille e broccoli de raves avec sauce de Parmesan, chips de riz au safran



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 pochiertem Ei und schwarzem Trüffel aus Norcia
Soupe de pommes de terre avec l'oeuf poché et de la truffe noire de Norcia
- Ravioli al radicchio, scamorza e salsa alle noci nere**  **Chf 27.00**
Radicchio ravioli with scamorza and black walnut sauce
Radicchio – Ravioli mit Scamorza an schwarzer Walnusssauce
Ravioli aux chicorée rouge avec scamorza e sauce aux noix noires
- Risotto alla zucca, taleggio e bacon croccante** **Chf 28.00**
Pumpkin risotto with taleggio and crispy bacon
Kürbisrisotto mit Taleggio und knusprigem Speck
Risotto a la citrouille avec taleggio e du bacon croustillant
- Candele con ragù leggero di vitello gratinati al parmigiano** **Chf 28.00**
Pasta stuffed with light veal ragout and gratinated with Parmesan
Makronen gefüllt mit Kalbsragout, überbacken mit Parmesan
Pâtes fourrées avec du ragoût de veau léger, gratinées avec Parmesan
- Linguine from 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)

Zuppa di pesce e crostacei Soup of fish and crustaceans Fisch- und Krustentiersuppe Soup de poissons et crustacés	Chf 58.00
Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola 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 citronelle, légumes et pommes de terre violettes	Chf 56.00
Scaloppa di rombo ai carciofi Steak turbot with artichokes Steinbuttsteak mit Artischocken Darne de turbot aux artichauts	Chf 54.00



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

Guancetta di vitello e manzo brasata, topinambur, rafano, salsa al vino bianco **Chf 49.00**

Cheeks of veal and braised beef, jerusalem artichokes, horse radish and white wine sauce
Kalbsbacken und geschmortes Rind mit Topinambur und Meerrettich an Weissweinsauce
Joues de veau et boeuf braise avec topinambour, raifort et sauce au vin blanc

Coscia d'oca cotta a bassa temperatura, con salsa perigourdine, patata morbida e verdure **Chf 50.00**

Leg of goose cooked at low temperature with Perigourd sauce, soft potatoes and vegetables
Gänsekeule (niedergegart) mit Perigourd Sauce, weichen Kartoffeln und Gemüse
Cuisse d'oie cuite à basse température et sauce Périgourdine, pommes de terre Jouces et légumes

Filetto di cervo con porcini, zucca e noci nere **Chf 54.00**

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



Delizie / Dessert

Sinfonia di mandarino (sorbetto, crema, coulis, spugna)	Chf 20.00
Synphony of tangerine (sorbet, cream, coulis, spogne biscuit)	
Mandarinensinfonie (Sorbet, Crème, Coulis, Schwammbiskuit)	
Symphonie des mandarins (sorbet , crème, coulis, biscuit d`éponge)	
Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato	Chf 20.00
Tiramisu, Panna Cotta, crème brûlée, chocolate cake	
Tiramisu, Panna Cotta, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen	
Tiramisu, Panna Cotta , crème brûlée, gâteau au chocolat	
Dessert d`inverno (noci, caramello, mele, Baileys)	Chf 20.00
Winter dessert (walnuts, caramel, apples, Baileys)	
Winterdessert (Walnüsse, Caramel, pommes, Baileys)	
Dessert d`hiver (noix, caramel, pommes, Baileys)	
Palla di neve (yogurt, arancie, terra di spezie)	Chf 20.00
Snowball (yogurt, oranges, crumble of spices)	
Schneekugel (Jogurt, orange, Gewürystreussel)	
Boule de neige (yogurt, oranges, terre des épices)	
Millefoglie di pere, caramello e cioccolato fondente	Chf 20.00
Millefeuille of pears, caramel and dark chocolate	
Millefeuille mit Birnen, Caramel und dunkler Schokolade	
Millefeuille des poires, caramel e chocolat noir	
Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi)	Chf 21.00
Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)	
Gemischte Käse (Italien, Schweiz, Frankreich)	
Fromages mixtes (italien, suisse, français)	