







## Antipasti / Vorspeisen

 <b>Finto tartufo: Uovo in crosta con spuma di funghi porcini al sentore di caffè</b> Falscher Trüffel: Ei in Kruste an Steinpilzschaum mit einem Hauch von Kaffee	<b>CHF 24.00</b>
<b>Culatello di Zibello con verdure croccanti, stracciatella di bufala, cracker speziato</b> Culatello di Zibello mit knusprigem Gemüse, Stracciatella di Bufala und Gewürzcracker	<b>CHF 36.00</b>
<b>Terrina di foie gras d'oca, astice, crema di carciofi</b> Gänseleberterriner, Hummer und Artischockencreme	<b>CHF 42.00</b>
<b>Cremoso di baccalà, pomodoro liquido alla mediterranea</b> Cremiger Stockfisch auf mediterranem Tomatensüppchen	<b>CHF 32.00</b>
<b>Polpo arrostito, cremoso di scarola, rapanello e quinoa soffiata</b> Gebratener Tintenfisch, Crème von Krautsalat, Radieschen, gepuffte Quinoa	<b>CHF 27.00</b>



## Primi piatti / Erster Gang

-  **Crema di carote allo zenzero, capasanta** CHF 19.00  
Karotten-Ingwer-Suppe, Jakobsmuschel
-  **Gnocchi di patate agli asparagi e spugnone** CHF 26.00  
Kartoffelgnocchi mit Spargeln und Morcheln
-  **Ravioli di burrata con pomodorino confit, crema di melanzana arrostita e basilico** CHF 25.00  
Burrata- Ravioli mit , Cherrytomatenkonfit , Creme aus gerbratener Aubergine, Basilikum
- Linguine di Gragnano all'astice** CHF 39.00  
Linguine di Gragnano mit Hummer
- Spaghetti alla chitarra affumicati, laccati alla barbabietola, gambero rosso di Sicilia e bottarga** CHF 32.00  
Geräucherte Spaghetti alla chitarra, glasiert mit roter Beete, sizilianische Krevetten und Meeräscherogen
- Risotto al pomodoro, limone candito, scamorza e capasanta** CHF 30.00  
Tomatenrisotto mit kandierter Zitrone, Scamorza und Jakobsmuscheln



## Secondi di pesce / Zweiter Gang (Fisch)

<b>Filetto di rombo con gambero, salsa ai crostacei, fagiolini occhione, erbette di campo</b> Steinbuttfilet an Krustentiersauce, schwarze Augenbohnen und Mangold	<b>CHF 56.00</b>
<b>Sogliola ricomposta, guazzeto di vongole, pisellini e quinoa</b> Seezungenfilets an Venusmuschelsauce, Erbsen und Quinoa	<b>CHF 58.00</b>
<b>Dorso di black cod, salsa cocco e lemongrass, fantasia di verdure</b> Rückenfilet des Black Cod an Kokos-Zitronengras-Sauce, Gemüsefantasie	<b>CHF 58.00</b>
<b>Delizie di pesci di mare con zuppetta di legumi primaverili</b> Meeresfisch-Köstlichkeiten mit Suppe aus Frühlingsgemüse	<b>CHF 56.00</b>
<b>Branzino selvatico in crosta di sale, patate e verdure miste*</b> Wolfsbarsch in Salzkruste, Kartoffeln und Mischgemüse	<b>CHF 60.00</b> <b>per persona</b>

*\*Minimo 2 persone*

*\* Mindestens 2 Personen gedacht*



## Secondi di carne / Hauptgang (Fleisch)



<b>Filetto di manzo con scaloppa di foie gras, salsa al tartufo, spinaci novelli, gratin di patate</b> Rindsfilet mit Gänselebertranche an Trüffelsauce, junger Blattspinat und Kartoffelgratin	<b>CHF 60.00</b>
<b>Carré d'agnello presale con bietola stufata, ceci e salsa all'aglio nero fermentato</b> Lammkarrée mit gedünstetem Mangold, Kichererbsen an Sauce aus fermentiertem schwarzem Knoblauch	<b>CHF 56.00</b>
<b>Doppia costoletta di vitello cotta alla brace Big Egg Green, spugnole, asparagi e patate*</b> Doppeltes Kalbskotelett mit Morcheln, Spargeln und Kartoffeln	<b>CHF 65.00</b> <b>per persona</b>
<b>Pluma e pancia di maialino iberico con pastinaca, salsa alla senape</b> Pluma und Bauchstück des Iberischen Schweines mit Pastinaken und Senfsauce	<b>CHF 49.00</b>

*\*Minimo 2 persone*

*\*Mindestens 2 Personen gedacht*



## Delizie / Dessert

<b>Anello primaverile con mascarpone, fragole e macarons ai frutti rossi</b> Frühlingsring mit Mascarpone, Erdbeeren und Beeren-Macarons	<b>CHF 20.00</b>
<b>Semifreddo al rabarbaro e sambuco, salsa di cioccolato bianco</b> Rhabarber-Halbgefrorenes mit Holunder und weisser Schokoladensauce	<b>CHF 20.00</b>
<b>Panna cotta allo yogurt, cremoso e coulis di lamponi</b> Yogurt-Panna cotta, Himbeercreme und –sauce	<b>CHF 20.00</b>
<b>Mousse al cioccolato fondente glassato con cremoso di Baileys e caramello</b> Glasiertes dunkles Schokoladenmousse mit Baileyscreme und Karamell	<b>CHF 20.00</b>
<b>Quartetto classico: Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée, Tortino al cioccolato</b> Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen	<b>CHF 20.00</b>
<b>Crêpes suzettes flambées con gelato alla vaniglia</b> Flambierte Crêpes suzettes mit Vanilleeis	<b>CHF 22.00</b>
<b>Creme brûlée con frutti di bosco freschi (senza lattosio, senza glutine)</b>   Crème brûlée mit frischen Waldbeeren ( Laktose- und Glutenfrei)	<b>CHF 20.00</b>