



À LA CARTE MENU

IL CAVIALE

Il caviale GU-BA è prodotto dalle uova di storioni siberiani allevati in Italia. Preparato con la tecnica "Malossol" che significa "con un pizzico di sale", il GU-BA è caratterizzato da un intenso aroma marino con note di nocciola e si contraddistingue per il suo colore scuro con riflessi ambrati.

Per rendere unica la vostra esperienza proponiamo in abbinamento:

Cialda croccante di tapioca al pomodoro

L'uovo

Blinis come un waffle

Patate e patate

Pasta in bianco al burro acido

Sorbetto al cetriolo, lime e vodka

CAVIAR EXPERIENCE

GU-BA caviar is produced from Siberian sturgeon eggs raised in Italy. Prepared with the "Malossol" technique which means "with a pinch of salt", the GU-BA is characterized by an intense marine aroma with notes of hazelnut and is characterized by its dark color with amber reflections.

To make unique your experience, we propose a combination:

Crunchy tapioca waffle with tomato sauce

The egg

Blinis like a waffle

Potatoes and potatoes

White pasta with sour butter

Cucumber sorbet, lime and vodka

30 GR	CHF 100 1pp / CHF 120 2pp
50 GR	CHF 190.
100 GR	CHF 355.

“Viaggiatore, non c’è sentiero, il sentiero si fa mentre cammini.”

“Traveler, there is no path, the path is made as you walk.”

Cit Antonio Machado

ANIMA | SOUL

Sapori che smuovono ricordi, gusti ritrovati in nuova veste.

Un percorso che sfiora le corde dell’anima attraverso l’indelebile impronta della tradizione.

Flavour that stir memories, flavors reimaged in a new light.

A journey that touches the strings of the soul through the indelible mark of tradition.

menu CHF 165

MENTE | MIND

Viaggio tra creatività, dinamismo ed estetismo.

Tecnica, ricerca e dedizione. Per chi ama osare e nutrire corpo e mente.

A voyage through creativity, dynamism and aesthetics.

Technique, research and dedication. For those who dare and nourish both body and mind

menu CHF 195

CUORE | HEART

Forza vitale della terra e autenticità dei prodotti.

Un menù pensato per rispettare e valorizzare gli ingredienti più semplici

e al contempo per donare loro una piacevole complessità.

Vital energy of the earth and authenticity of the products.

A vegetarian menu designed to respect and enhance the simplest ingredients

while giving them a delightful complexity.

menu CHF 140

Selezione di formaggi del territorio e Svizzeri

accompagnata da mostarda di produzione propria e pane alla frutta secca.

Selection of artisanal local and Swiss cheeses

served with house-crafted mostarda and freshly baked dried fruit bread.

25 CHF

ANIMA | SOUL

Salmerino affumicato al fieno
le sue uova | aneto | burro bianco al rafano | cipollina
Hay-Smoked Char
its roe | dill | horseradish beurre blanc | chives

Animelle alla brace
garum di vitello | limone nero | carciofi
Grilled Sweetbreads
veal garum | black lemon | artichokes

Bottoni di bagna cauda
topinambur | estratto di peperone al bbq | mizuna
Bagna Cauda "Bottoni" Pasta
Jerusalem artichoke | BBQ pepper extract | mizuna

Filetto di fassona al carbone
insalata waldorf | sedanorapa | melograno
Charcoal-Grilled Fassona Beef Fillet
Waldorf salad | celeriac | pomegranate

Gianduia
arachidi | mandarini | pepe di Sichuan
Gianduja
peanuts | mandarins | Sichuan pepper

Piccola pasticceria
Petit Fours

MENTE | MIND

Scampo

pakchoi | pompelmo | shiso

Langoustine

pak choi | grapefruit | shiso

Pastinaca

affumicata | senape | olandese all'aglio confit | rosmarino

Parsnip

smoked | mustard | confit garlic hollandaise | rosemary

Fusillone di Gragnano Gentile

mirtilli fermentati | capesante | katsuobushi di molluschi

fermented blueberries | scallops | shellfish katsuobushi

Riso carnaroli riserva S. Massimo

mantecato al burro di fieno | ristretto di verdure | polvere di cipolla tostata | tuolro marinato

Riserva San Massimo Carnaroli Rice

creamed with hay butter | vegetable reduction | toasted onion powder | marinated egg yolk

Triglia

glassata | aglio nero | finocchio | foglie di limone

Red Mullet

glazed | black garlic | fennel | lemon leaves

Controfiletto di agnello

cavolfiore caramellato | cous cous di cavolfiore | spezie

Lamb Loin

caramelized cauliflower | cauliflower couscous | spices

Millefoglie

vaniglia | sesamo nero | tartufo

Millefeuille

vanilla | black sesame | truffle

Piccola pasticceria

Petit Fours

CUORE | HEART

Waldorf

crema di sedano rapa | in insalata | mela verde | noci | melassa

Waldorf

celeriac cream | salad | green apple | walnuts | molasses

CHF 35

Riso carnaroli riserva s. Massimo

mantecato al burro di fieno | ristretto di verdure | polvere di cipolla tostata | tuorlo marinato

Riserva San Massimo Carnaroli Rice

creamed with hay butter | vegetable reduction | toasted onion powder | marinated egg yolk

CHF 38

Pastinaca

affumicata | senape | olandese all'aglio confit | rosmarino

Parsnip

smoked | mustard | confit garlic hollandaise | rosemary

CHF 40

Soufflè

alla pera | sorbetto | pistacchio | macha

Soufflé

pear | sorbet | pistachio | matcha

CHF 28

Piccola pasticceria

Petit four

Opzione piatti singoli à la carte

Possibility to order dishes à la carte

À LA CARTE

Foie gras

Scaloppa di Foie gras al Cointreau | tatin di mela agrodolce | arancia

Cointreau Foie gras escalope | Pear and horseradish Ravioli | Citrus Fruits | Toasted panbrioches

CHF 38

Scampo

pakchoi | pompelmo | shiso

Langoustine

pak choi | grapefruit | shiso

CHF 39

Animelle alla brace

garum di vitello | limone nero | carciofi

Grilled Sweetbreads

veal garum | black lemon | artichokes

CHF 10 / pz

Bottoni di bagna cauda

topinambur | estratto di peperone al bbq | mizuna

Bagna Cauda "Bottoni" Pasta

Jerusalem artichoke | BBQ pepper extract | mizuna

CHF 38

Triglia

glassata | aglio nero | finocchio | foglie di limone

Red Mullet

glazed | black garlic | fennel | lemon leaves

CHF 54

Piccione

raviolo di bieta | prustinenga | lollipop | tagliatella di patata

Pigeon

chard raviolo | prüstinenga | lollipop | potato tagliatella

CHF 62

Filetto di fassona al carbone

insalata waldorf | sedanorapa | melograno

Charcoal-Grilled Fassona Beef Fillet

Waldorf salad | celeriac | pomegranate

CHF 65

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate.
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions.

CONTIENE CONTAINS		PUO' CONTENERE TRACCE MAY CONTAIN TRACES	
1a	 CEREALI, GLUTINE CEREALS, GLUTEN	1b	 CEREALI, GLUTINE CEREALS, GLUTEN
2a	 CROSTACEI CRUSTACEA	2b	 CROSTACEI CRUSTACEA
3a	 UOVA EGGS	3b	 UOVA EGGS
4a	 PESCE FISH	4b	 PESCE FISH
5a	 ARACHIDI PEANUTS	5b	 ARACHIDI PEANUTS
6a	 SOIA SOY	6b	 SOIA SOY
7a	 LATTE, LATTOSIO MILK, LACTOSE	7b	 LATTE, LATTOSIO MILK, LACTOSE
8a	 FRUTTA A GUSCIO, NOCI TREE NUTS, NUTS	8b	 FRUTTA A GUSCIO, NOCI TREE NUTS, NUTS
9a	 SEDANO CELERY	9b	 SEDANO CELERY
10a	 SENAPE MUSTARD	10b	 SENAPE MUSTARD
11a	 SESAMO SESAME SEEDS	11b	 SESAMO SESAME SEEDS
12a	 ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI* SULFUR DIOXIDE, SULFITES*	12b	 ANIDRIDE SOLFOROSA, SOLFITI* SULFUR DIOXIDE, SULFITES*
13a	 LUPINI LUPINES	13b	 LUPINI LUPINES
14a	 MOLLUSCHI MOLLUSKS	14b	 MOLLUSCHI MOLLUSKS

* (>10 mg/kg >10mg/l SO)

* (>10 mg/kg >10mg/l SO)

Il personale è a vostra disposizione per ulteriori informazioni.
Staff are at your disposal for more information.

PROVENIENZE / ORIGIN:

Pesce / Fish:

Scampi:	FAO 47
Triglia:	NL / FR FAO 037.2.1
Caviale:	IT
Salvelinus Alpinus	CH
Capesante	NL

Carne / Meat:

Fassona:	IT
Foie Gras:	FR
Angnello:	Nz,Au
Piccione:	FR
Animelle	CH

Il personale di sala è a disposizione del cliente per ogni e qualsiasi informazione riguardante allergeni e sostanze che possono provocare delle reazioni indesiderate nelle portate.

The staff is available to the customer for any and all information regarding allergens and substances that can cause unwanted reactions in the dishes.