



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 pp

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

"La felicità è reale solo se condivisa"

"Happiness is only real if shared"

Cit Chris McCandless

Per rendere ancora più unica questa esperienza, il menu è consigliato per tutto il tavolo

To make this experience even more unique, the menu is recommended for the whole table

ANIMA | SOUL

Pappa al Pomodoro

Tartelletta di pane | Pomodoro arrosto | Basilico | Essenza di pomodoro
Bread tartlet | Roasted Tomato | Basil | Tomato essence

Risotto alle erbe e frutti di mare

Riso carnaroli riserva S. Massimo | Pesto di erbe spontanee | Frutti di mare | Alghe
Riso carnaroli S. Massimo | Wild herbe pesto | Seafood | Seaweed

Pesce arrosto

La sua salsa | Piselli | Vignarola | Capperi
Roasted fish | Fish sauce | Peas | Vignarola | Capers

Agnello

Lombatina arrosto | Zucchine Trombetta | Fiori | Coratella | Senape
Roast Lamb Loin | Trombetta Courgettes | Flowers | Lamb offal | Mustard

Pesche

Mandorle | Amaretto | Verbena
Almonds | Amaretto | Verbena

Piccola pasticceria

Petit four

MENTE | MIND

Carota

Insalta russa | Samosa | Curry | Agrodolce
Carrot | Olivier salad | Samosa | Curry | Sweet and Sour

Calamaro

I Suoi tagliolini | Caviale | Cocco | Lime
Tagliolini squid | Caviar | Coconut | Lime

Spaghetto di Gragnano Gentile

Mirtilli fermentati | Peperoncino verde | Katsuobushi di Capesante
Gentile Gragnano Spaghetti | Fermented blueberries | Green Chilli | Scallops Katsuobushi

Bottoni di Ortiche

Ricotta affumicata | Latticello | Levistico | Gyokuro
Pasta buttons with Nettles | Smoked ricotta | Buttermilk | Lovage | Gyokuro

Rombo

Biete | Alga kombu | Sidro di mele | Tangyuan al miso
Turbot | Chard | Seaweed kombu | Apple Cider | Miso Tangyuan

Abanico

Prugne acidule | Cipollotto | Salsa alle rose
Abanico of iberian pork | Fermented plums | Spring onion | Rose sauce

Ostrica

Cioccolato bianco | Frutta verde | Meringa | Dragoncello
White chocolate | Green fruit | Meringues | Tarragon

Piccola pasticceria

Petit four

CUORE | HEART

Carota

Insalata russa | Samosa | Curry | Agrodolce

Carrot | Olivier salad | Samosa | Curry | Sweet and Sour

CHF 35

Riso e rape

Riso Carnaroli riserva S. Massimo | Brodo di Rape al carbone | Rape in carpione | Burro acido
Carnaroli Rice riserva S. Massimo | Charcoal-Turnip broth | Sweet and Sour turnip | Acid Butter

CHF 38

Lattuga

Lattuga alla brace | Noumi | Lenticchie speziate | Misticanza di erbe | Bagnetto verde di lattuga
Grilled lettuce | Noumi | Spiced lentils | Mixed herb salad | Green lettuce sauce

CHF 34

Ananas

Grigliata | Caramello al rum | Pop corn | Maracuja | Farina bona
Grilled | Rum caramel | Popcorn | Passion fruit | Flour bona

CHF 24

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 | Raviolini di pera e rafano | Agrumi | Panbrioches tostato
Cointreau Foie gras escalope | Pear and horseradish Ravioli | Citrus Fruits | Toasted panbrioches
CHF 38

Calamaro

I Suoi tagliolini | Caviale | Cocco | Lime
Tagliolini squid | Caviar | Coconut | Lime
CHF 42

Risotto alle erbe e Frutti di mare

Riso Carnaroli riserva S. Massimo | Pesto alle erbe locali | Frutti di mare | Alghe
Herb and Seafood Carnaroli Rice riserva S. Massimo | Local herb pesto | Seafood | Seaweed
CHF 44

Bottoni di Ortiche

Ricotta affumicata | Latticello | Levistico | Gyokuro
Pasta buttons with Nettles | Smoked ricotta | Buttermilk | Lovage | Gyokuro
CHF 32

Pesce arrosto

La sua salsa | Piselli | Vignarola | Capperi
Roasted fish with | Its own sauce | Peas | Vignarola | Capers
CHF 58

Agnello

Lombatina arrosto | Zucchine Trombetta | Fiori | Coratella | Senape
Roast Lamb Loin | Trombetta Courgettes | Flowers | Lamb offal | Mustard
CHF 64

Galletto Alpstein

Gnocchetti di Yucca | Mela Verde | Chartreuse | Consommé | Cipolla al Forno
Alpstein Young Rooster | Yucca Dumplings | Green Apple | Chartreuse | Consommé | Baked Onion
CHF 62

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 SO₂)

* (>10 mg/kg >10mg/l SO₂)

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

PROVENIENZE / ORIGIN:

Pesce / Fish:

Frutti di mare: FAO 27, TR+, ZA+, NL

Pesce: GR, HR, NL, DK, FAO 27, 37, 57

Calamaro: FAO 27, 34, Atlantique NORD-EST

Caviale: IT

Capesante: FAO 61, NL

Rombo: NL/ ES/ PT

Ostriche: FR

Carne / Meat:

Agnello: NZ, UK

Abanico: ES

Foie Gras: FR

Galletto: 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.