



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

Sottobosco

crema di funghi | carpione | cipolla | cacao amaro
mushrooms cream | sweet and sour | onion | cocoa bitter

Salmerino affumicato al fieno

le sue uova | zucca | burro bianco | cipollina
hay-smoked char | char eggs | pumpkin | beur blanc | chives

Terrina di faraona

in crosta | foie gras | radicchio crudo e cotto | gemme di abete
guinea fowl terrine | crusted | foie gras | raw and cooked radish | fir tree buds

Cannelloni di lepre

in salsa civet | ginepro | ribes selvatico
hare cannelloni | civet sauce | juniper | wild currant

Cervo al carbone

insalata waldorf | sedanorapa | melograno
charcoal venison | waldorf salad | celeriac | pomegranate

Castagna

meringa | cake | coulis di cassis | montebianco | vin brûlé
chestnut | meringue | cake | blackcurrant coulis | Mont Blanc | vin brûlé

Piccola pasticceria

Petit four

MENTE | MIND

Topinambur

affumicato | porcini fermentati | noci al burro nocciola | tartufo nero
*jerusalem artichoke | smoked | fermented porcini mushrooms | nuts with brown butter |
black truffle*

Gambero rosso

Pak choi | pompelmo | shiso
red prawn | pak choi | grapefruit | shiso

Dashi di fungo

tuorlo ripieno | cipollotto | enoki
mushroom dashi | stuffed egg yolk | spring onion | enoki

Tagliatella di seppia

abbrustolita | bottarga | sesamo | yogurt salato
cuttlefish tagliatella | roasted | bottarga | sesame | salted yogurt

Gnocco di patate ratte

arrosoto | caviale | burro acido
ratte potatoes gnocchi | roasted | caviar | sour butter

Plin al tovagliolo

zucca e castagne | kimchi di zucca | aglio nero
plin ravioli | pumpkin and chestnuts | pumpkin kimchi | black garlic

Luccioperca

yakitori | miso | amaranto | fingerlime
pikeperch | yakitori | miso | amaranth | fingerlime

Pulled pork

cotenna soffiata | mela annurca | agrodolce miele e zenzero
pulled pork | fried rind | annurca apple | sweet and sour honey and ginger

Cocco

caffè bianco | limone | financier | spuma tiepida
coconut | white coffee | lemon | financier | warm foam

Piccola pasticceria

Petit four

CUORE | HEART

Waldorf

crema di sedanolapa | in insalata | mela verde | noci | melassa
waldorf | celeriac cream | salad | green apple | nuts | molasses
CHF 35

Risotto carnaroli riserva S. Massimo

ricotta di capra | porcini | mirtilli fermentati | Vermouth
*risotto carnaroli riserva S. Massimo | goat cheese ricotta | porcini mushroom |
fermented blueberries | vermouth*
CHF 40

Portobello

al marsala | crosta di nocciole | schiuma di patate affumicate
portobello mushroom | marsala | hazelnuts crust | smoked potatoes foam
CHF 42

Soufflè

alla pera | sorbetto | pistacchio | matcha
soufflè | 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 | Raviolini di pera e rafano | Agrumi | Panbrioches tostato
cointreau Foie gras escalope | pear and horseradish ravioli | citrus fruits | toasted panbrioches
CHF 38

Gambero rosso

pak choi | pompelmo | shiso
red prawn | pak choi | grapefruit | shiso
CHF 39

Cannelloni di lepre

in salsa civet | ginepro | ribes selvatico
hare cannelloni | civet sauce | juniper | wild currant
CHF 38

Risotto carnaroli riserva S. Massimo

ricotta di capra | porcini | mirtilli fermentati | vermouth
*risotto carnaroli riserva S. Massimo | goat cheese ricotta | porcini mushroom |
fermented blueberries | vermouth*
CHF 40

Pesce arrosto

La sua salsa | tartelletta di zucca | arancia | senape
roasted fish | its own sauce | pumpkin tartellette | orange | mustard
CHF 58

Cervo al carbone

insalata waldorf | sedanorapa | melograno
charcoal venison | waldorf salad | celeriac | pomegranate
CHF 62

Galletto Alpstein

Gnocchetti di Yucca | Mela Verde | Chartreuse | Consommé | Cipolla al Forno
Alpstein young rooster | yucca dumpling | 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:

gambero rosso: FAO 27,

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

Calamaro: FAO 27, 34, Atlantique NORD-EST

Caviale: IT

Salmerino CH

Lucciooperca CH/IT

Carne / Meat:

Maiale: IT, CH

Foie Gras: FR

Galletto: CH

Cervo DE

Faraona FR

Lepre CZ

Tutti i prodotti panificati sono di produzione propria o produzione locale (CH)

All baked good are produced in-house or locally (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.