

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

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

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

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

Trippa
Croccante con ketchup di frutta | Speziata in umido | Tacos
Crispy tripe with fruits ketchup | Stewed honeycomb tripe | Tacos

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
Alla milanese | Mammole | Olandese ai semi di aneto
Lamb chops milanese style | Artichoke Mammole | Dill hollandaise sauce

Soufflè
Banana | Caramello | Caffè | Mosto di fichi
Banana | Caramel | Coffee | Fig must

Piccola pasticceria
Petit four

MENTE

Carota

Insalta russa | Naan al Curry | Carote confit | Zabaione salato
Carrot | Olivier salad | Curry Naan bread | Confit Carrots | Salty eggnog

Calamaro

Tagliolini | Caviale | Cocco | Lime
Tagliolini squid | Caviar | Coconut | Lime

Spaghetto di Gragnano Gentile

Mirtilli fermentati | Peperoncino verde | Capesante affumicate
Gentile Gragnano Spaghetti | Fermented blueberries | Green Chilli | Smoked scallops

Bottoni

Salsa di spugnone | Vermouth | Animelle | Caffè | Rafano
Pasta buttons | Morel mushrooms sauce | Vermouth | Sweetbread | Coffee | Horseradish

Rombo

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

Abanico

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

Terra

Scorzonera | Cardoncelli | Topinambur | Nocciola
Salsify | Cardoncelli Mushrooms | Jerusalem artichoke | Hazelnut

Piccola pasticceria

Petit four

CUORE

Carota

Insalta russa | Naan al Curry | Carote confit | Zabaione salato
Carrot | Olivier salad | Curry Naan bread | Confit Carrots | Salty eggnog
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

Agrumi

Arancia | Limone | Olive taggiasche | Mandarino candito | Olio EVO
Citrus | Orange | Lemon | Taggiasca olives | Candied Mandarin | EVO oil
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 | Mandarino | Panbrioche tostato
Cointreau Foie gras escalope | Pear and horseradish Ravioli | Mandarin | Toasted panbrioche
CHF 38

Calamaro

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

Lasagnetta croccante

Lingua di vitello | Ginepro | Salsa verde | Ristretto di vitello
Lasagna | Veal tongue | Juniper | Green sauce | Veal reduction
CHF 32

Pesce arrosto

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

Agnello

Alla milanese | Mammole | Olandese ai semi di aneto
Lamb chops milanese style | Artichoke Mammole | Dill hollandaise sauce
CHF 64

Galletto Alpstein

Yucca | Cipolla arrosto | Pelle croccante e paté di fegatini | Olio alle erbe | Consommé allo zenzero
Alpstein Young Rooster | Yucca | Roasted onion | Crispy skin and Liver Paté | Herbed oil | Ginger Consommé
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 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:

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

Carne / Meat:

Trippa: CH

Agnello: NZ, UK

Animelle: CH

Abanico: ES

Foie Gras: FR

Lingua: CH

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.