



À LA CARTE MENU

A MANO LIBERA

Viaggio all'interno della mente creativa dello chef alla scoperta della sua filosofia attraverso accostamenti e consistenze tra il classico e l'innovazione.

Freehand Journey within the creative mind of the chef to discover his philosophy through combinations and textures between classic and innovation.

Menu a Cinque portate CHF 160

Abbinamento vini CHF 135

Five courses menu CHF 160

Wine pairing CHF 135

Menu a sette portate CHF 190

Abbinamento vini CHF 165

Seven courses menu CHF 190

Wine pairing CHF 165

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*

MENU TARTUFO / TRUFFLE MENU

Un menu interamente dedicato al più prezioso tra i frutti del bosco

A menu entirely dedicated to the most precious of forest fruits

Menu a Cinque portate CHF 195

Five courses menu CHF 195

Tartufo Bianco e Tartufo Uncinato

White Truffle and Burgundy Truffle

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 / 120 2pp

50 GR CHF 190.

100 GR CHF 355.

ANTIPASTI / *STARTERS*

Scampo crudo e cotto.

Raviolini di melone Piel de Sapo, caviale, zenzero e lime

Langoustine, raw and cooked.

Dumplings filled with Piel de Sapo cantaloup, caviar, ginger and lime

CHF 54

Scaloppa di foie gras glassata al cointreau,

kumquat, mela cotogna e kaffir lime

Foie gras escalope Cointreau glazed,

kumquat, quince and kaffir lime

CHF 40

Battuta di cervo al ginepro, amaranto, finferli e topinambur croccante.

Venison tartare with juniper, amaranth, chanterelles and

crispy Jerusalem artichokes.

CHF 36

Tartare di capesante all'olio di sesamo, nasturzio e sofficie di porcini.

Scallop tartare with sesame oil, nasturtium and

porcini mushrooms mousse.

CHF 35

Zucca arrosto e marinata al balsamico, nocciole, ribes

e consommè di bosco.

Roasted pumpkin marinated with balsamic vinegar, hazelnuts,

blackcurrants and mushrooms broth.

CHF 28

PRIMI / FIRST COURSES

Risotto Carnaroli Riserva S. Massimo,
burro al fieno, salsa pearà e tartufo bianco

*Risotto Carnaroli S. Massimo Reserve,
hay butter, pearà sauce and white truffle*

CHF 42

Spaghetti Benedetto Cavalieri, essenza di salmerino,
la sua bottarga e lime nero

*Benedetto Cavalieri's spaghetti, salmerino fish essence,
its own bottarga and black lime*

CHF 40

Chioccioline in Val Colla
gnudi di ricotta ticinese, ragoût di chioccioline,
tartufo nero e crescione

*Snail from Val Colla
Ticino ricotta gnudi and borage,
snail ragoût, black truffle and crescione*

CHF 34

Bottoni di faraona con il suo ristretto, zafferano tostato e Gin Bisbino

*Guinea fowl filled pasta with its own broth,
toasted saffron and Bisbino Gin*

CHF 34

SECONDI / *SECOND COURSES*

Filetto di rombo poché.
Verticale di zucca, dal beurre blanc ai vermicelles
Fillet of turbot.
Different types of pumpkin, beurre blanc,
brunoise sauce and chives.
CHF 62

Carbonaro australe laccato al miso, cardoncelli in consistenze e
granita di patate al lardo di Colonnata
Miso-lacquered austral black cod, texture cardoncelli,
potato granite and Colonnata lard
CHF 60

VEGETHINKING

Sedanorapa a tutto tondo.
Arrosto, chips croccanti e essenza all'olio di zucca
All Celery.
Roasted, crunchy chips and pumpkin oil essence
CHF 30





























SECONDI / *SECOND COURSES*

Coniglio alla royale.
Patè dei suoi fegatini e tartufo nero.
Lièvre à la Royale.
Its own liver patè and black truffle.
CHF 65

Pluma di maiale Iberico.
Scorzonerà bruciata, erbe selvatiche e pastinaca.
Iberian pork pluma.
Scorzonerà, wild herbs and parsnips.
CHF 60

Lombatina di capriolo
nella nostra versione della baden-baden
Venison loin
in our version of "baden-baden"
CHF 68

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:

Carne /Meat:
Foie gras: FR, HU
Cervo: DE,NZ
Faraona:
Lumache: CH, IT
Coniglio: IT
Pluma maiale: ES
Capriolo: DE,IE, EU

Pesce / Fish:
Scampi: ZA. Reti da
traino
Capesante: NL, JP. Reti
da traino
Salmenrino: CH
Rombo: NE, PT, Fao 27
Carbonaro: AUS

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.