



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.

Eine Reise in der kreativen Welt des Chefs um seine Phylosophie zu entecken durch Kombinationen von klassisch und innovative.

Menu a Cinque portate CHF 160

Abbinamento vini CHF 135

Fünf Gänge Menü CHF 160

Weinbegleitung CHF 135

Menu a sette portate CHF 190

Abbinamento vini CHF 165

Sieben Gänge Menü CHF 190

Weinbegleitung CHF 165

La felicità è reale solo se condivisa

Freude ist nur real wenn sie geteilt wird

Cit Chris McCandless

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

Um diese Erfahrung noch Einzigartiger zu machen, empfehlen wir diese für den ganzen Tisch.

IN DUE SERVIZI

LUCCIOPERCA

Tartare di luccioperca, sedano e caviale

Luccioperca in sacorophage

CHF 95

PERNICE

Bottoni di pernice, consommè al bisbino e zafferano tostato

Petto di pernice cotto in argilla, carciofo alla giudia e tartufo nero pregiato

CHF 110

IN ZWEI SERVICE

ZANDER

Zandertartar, Staudensellerie und Kaviar

Zander in Sacorophage

CHF 95

REBHUHN

Rebhuhnbrust, Bisbino Consommé und gerösteter Safran

Rebhuhnbrust in Ton gegart, Artischocke alla giudia und schwarzer Trüffel

CHF 110

CAVIAR EXPERIENCE

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

Knusprige Tomaten-Tapioka-Waffeln

Das Ei

Blinis wie eine Waffel

Kartoffeln und Kartoffeln

Weisse Nudeln mit saurer Butter

Gurkensorbet mit Limetten und Vodka

White pasta with sour butter

Cucumber sorbet, lime and vodka

30 GR CHF 100

50 GR CHF 190

100 GR CHF 355

ANTIPASTI / STARTERS

C'era una volta il foie gras (FR)

Terrina di foie gras, composta di fichi, morbido panforte

Es war einmal Foie gras

Foie gras Terrine (FR), Feigenkompott, weiche Panforte



CHF 39

Carpaccio di capesante in ceviche

di melograno, insalatina di wakame e lattuga di mare croccante

Jakobsmuschel-Carpaccio in Ceviche

mit Granatapfel, Wakame-Salat und knackigem Meerlattich



CHF 35

Tartare di ricciola, caviale, sedano e misticanze orientale

Bernsteinmakrele Tartar, Selleriekaviar und orientalische Misticanza



CHF 36

Carpaccio di Capriolo ai 3 pepi

topinambur, ribes fermentato e alici

Reh Carpaccio mit 3 Pfeffern

Topinambur, fermentierte Johannisbeeren und Anchovis



CHF 46

Astice d'autunno

zucca affumicata, aglio nero e lardo nostrano

Herbsthummer

geräucherter Kürbis, schwarzer Knoblauch und lokaler Schmalz



CHF 42

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettone in bianco e nero,
vaniglia, Moro australiano, caviale e aneto

*Spaghettone in Schwarz Weiß,
Vanille, australische Moor, Kaviar und Dill*



CHF 45

Bottoni di pernice
con il suo ristretto, zafferano tostato e bisbino

*Rebhuhnbrust
mit seinem Consommé, geröstetem Safran und Bisbino*



CHF 39

Chioccioline in Valcolla
gnudi di ricotta ticinese (CH) al basilico e borragine,
ragoût di chioccioline (CH) e tartufo nero (IT)

*Schmecken in Valcolla
Tessiner Ricotta-Gnudi (CH) mit Basilikum und Borretsch,
Schneckenragout (CH) und schwarzem Trüffel (IT)*



CHF 34

Risotto in alpeggio
mantecato al burro di fieno, porcini e santoreggia

*Alpen-Risotto
mit Heubutter, Steinpilzen und Bohnenkraut aufgeschlagen*



CHF 34

SECONDI / SECOND COURSES

Zupetta di pesce in salsa busara
gallinacci e croccante all'olio extravergine di oliva
Fischsuppe in Busara-Sauce
Pfifferlinge und Extra Vergine Olivenöl Knusperbrot



CHF 56

Il Luccio-perca in sarcophage
Filetto di luccio-perca in crosta di semi di colza,
piccoli ortaggi e riduzione di Bianco Rovere
(Minimo 2 persone)
Zander in sarcophage
Zanderfilet in einer Rapskruste
kleines Gemüse und Bianco Rovere Reduktion
(Minimum 2 Personen)



CHF 120

Scampi piastrati, cavolfiore, lamponi e barbabietola
Gegrillte Langustinen, Blumenkohl, Himbeeren und Rote Bete



CHF 70

SECONDI / SECOND COURSES

Filetto di fassona (IT) al Kamado
composizione di carota alle spezie e curry
*Filet von Fassona Rind (IT) mit Kamado
Karottenkomposition mit Gewürzen und Curry*



CHF 62

Petto di faraona farcito, porcini e rapette
tortino di patate e fonduta di Piora
*Gefüllte Perlhuhnbrust, Steinpilze und Rüben
Kartoffelküchlein und Piora-Fondue*






























CHF 60

Entrecôte di cervo
ribes selvatico, chutney di mela e spätzle della tradizione
*Reh Entrecôte
wilde Johannisbeeren, Apfelchutney und traditionelle Spätzle*



CHF 58

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.

Seriola dumerili, DK pescato / catch
Aristeomorpha foliacea, fao 37, Italy
Homarus americanos, us/ca Clearwater
dentex dentex -Dissostichus eleginoides, fao 58, Indian ocean and Antarctic
Nephrops norvegicus ZA
Pecten jacobaeus, fao 21