



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 with six wines CHF 135

Menu a sette portate CHF 190

Abbinamento vini CHF 165

Seven courses menu CHF 190

Wine pairing with eight wines CHF 165

La felicità è reale solo se condivisa

Happiness is only real if shared

Cit Chris McCandless

Per rendere ancora piú 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

IN DUE SERVIZI

LUCCIOPERCA

Tartare di luccioperca, sedano e caviale

Luccioperca in sacorphage

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 TWO SERVICES

PIKEPERCH

Pikeperch tartare, celery and caviar

Pikeperch in sacorphage

CHF 95

PARTRIDGE

Partridge breast, Bisbino consommé and toasted saffron

Breast of partridge cooked in clay, artichoke giudia style and black truffle

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

Crunchy tapioca waffle with tomato

The egg

Blinis like a waffle

Potatoes and potatoes

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

Once upon a time there was a foie gras

Foie gras terrine (FR), figs compote and sweet cake



CHF 39

Carpaccio di capesante in ceviche

di melograno, insalatina di wakame e lattuga di mare croccante

Scallop carpaccio in ceviche

of pomegranate, wakame salad and crispy sea lettuce



CHF 35

Tartare di ricciola, caviale sedano e misticanze orientale

Amberjack tartare, celery caviar and oriental leaves



CHF 36

Carpaccio di Capriolo ai 3 pepi

topinambur, ribes fermentato e alici

Carpaccio of Roe deer with 3 peppers

Jerusalem artichoke, fermented currants and anchovies



CHF 46

Astice d'autunno

zucca affumicata, aglio nero e lardo nostrano

Autumn lobster

smoked pumpkin, black garlic and local lard



CHF 42

PRIMI / FIRST COURSES

Spaghettone in bianco e nero,
vaniglia, Moro australiano, caviale e aneto
*Spaghettone in black and white
vanilla, black cod, caviar and dill*



CHF 45

Bottoni di pernice
con il suo ristretto, zafferano tostato e bisbino
*Partridge buttons
with its ristretto, roasted saffron and Bisbino*



CHF 39

Chioccioline in Valcolla
gnudi di ricotta ticinese (CH) al basilico e borragine,
ragoût di chioccioline (CH) e tartufo nero (IT)
*Snail in Valcolla
Ticino ricotta gnudi (CH) with basil and borage,
snail ragoût (CH) and black truffle (IT)*



CHF 34

Risotto in alpeggio
mantecato al burro di fieno, porcini e santoreggia
*Alpine Risotto
creamy with hay butter, porcini mushrooms and savory*



CHF 34

SECONDI / *SECOND COURSES*

Zupetta di pesce in salsa busara
gallinacci e croccante all'olio extravergine di oliva

*Fish soup in busara sauce
chanterelles and extra virgin olive oil crunchy*



CHF 56

Il Luccioperca in sarcophage
Filetto di luccioperca in crosta di semi di colza,
piccoli ortaggi e riduzione di Bianco Rovere
(Minimo 2 persone)

*Pikeperch in a sarcophagus
fillet of pikeperch in a rape seed crust,
small vegetables and Bianco Rovere white wine reduction
(Minimum 2 people)*



CHF 120

Scampi piastrati, cavolfiore, lamponi e barbabietola
Plated langoustines, cauliflower, raspberries and beetroot



CHF 70

SECONDI / *SECOND COURSES*

Filetto di fassona (IT) al Kamado
composizione di carota alle spezie e curry

*Fassona (IT) Beef Filet at Kamado
carrot composition with spices and curry*



CHF 62

Petto di faraona farcito, porcini e rapette
tortino di patate e fonduta di Piora

*Stuffed guinea fowl breast
porcini mushrooms, turnips, potato pie and Piora fondue*



CHF 60


























Entrecôte di cervo
ribes selvatico, chutney di mela e spätzle della tradizione

*Venison Entrecôte
wild currants, apple chutney and traditional 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