

ANTIPASTO 
STARTER 
VORSPEISEN 

-  **Riccio di Saku** 26.-
Tonno Saku marinato all'orientale, puntarelle all'arancia, germogli di soia, semi di sesamo
Oriental marinated Saku tuna, orange puntarelle, soia beans, sesame seeds
Thunfisch, Orange puntarelle, Sojasprossen, Sesamsamen
-  **Luciana alla cicerchia** 24.-
Moscardini in umido, cicerchia, olive, capperi, crostone di pane
Stews, cicerchia, olives, capers, bread crusts
Moschuspolyphen, cicerchia, Oliven, Kapern, Brot
-  **Il manzo chiodato croccante** 26.-
Carne salada, funghi chiodini sott'olio, chips di polenta, vinaigrette al melograno
Carne salada, wild mushrooms in oil, polenta chips, pomegranate vinaigrette
Carne salada, Pilze in Öl, Polenta, Granatapfel vinaigrette
-  **Coniglio affumicato in croccantezza** 24.-
Filetto di coniglio, insalata di cavolo bianco, mela, gherigli di noci, maionese alla senape in grani
Rabbit fillet, white cabbage salad, apple, walnuts, mustard seeds mayonnaise
Kaninchenfilet, Weißkohl, Apfel, Nüsse, Senf Mayonnaise
-  **Rösti fondente caramellato** 18.-
Rösti di patate, tomino fondente, cipolle rosse caramellate
Potato rösti, tomino cheese, caramelized red onions
Kartoffelrösti, Tomino, roten Zwiebeln

PRIMI 
FIRST COURSES 
HAUPTGERICHTEN 

-  **Carnaroli elegante** 26.-
- Risotto, champagne, fegato d'oca laccato ai mandarini cinesi, burro d'astice
- Risotto, champagne, goose liver lacquered with Chinese mandarins, lobster butter
- Risotto, champagne, Gänseleber mit chinesischen Mandarinen, Hummerbutter
-  **Calamarata all'amatriciana di mare** 24.-
- Calamarata di Gragnano, passata di pomodoro, guanciale, pecorino, cernia
- Calamarata di Gragnano, tomato sauce, guanciale, pecorino cheese, grouper
- Calamarata di Gragnano, Tomatensauce, guanciale, pecorino, Zackenbarsch
-  **Il richiamo della foresta** 25.-
- Maltagliati, ragù di selvaggina, funghi misti
- Maltagliati, game sauce, mixed mushrooms
- Maltagliati, Wildragout, gemischte Pilze
-  **Piemonte** 24.-
- Ravioli del plin, fonduta di Castelmagno, gocce di aceto balsamico invecchiato
- Ravioli del plin, fonduta di Castelmagno, drops of aged balsamic vinegar
- Ravioli del plin, fonduta di Castelmagno, Balsamessig




SECONDI DI CARNE 
SECOND COURSES-MEAT 
HAUPTGERICHTEN FLEISCH 

	Ribeye novella	44.-
	Entrecôte di Ribeye, salsa al vino novello, tortino di patate e porri	
	Ribeye entrecôte, wine sauce, potato and leek pie	
	Entrecôte von Ribeye, Weinsolße, Kartoffel- und Lauchpastete	
	L'òs büüs	40.-
	Ossobuco di vitello, verdure, vino bianco, prezzemolo, limone, risotto alla milanese al salto	
	Veal ossobuco, vegetables, white wine, parsley, lemon, risotto alla milanese	
	Ossobuco Kalb, Gemüse, Weisswein, Petersilie, Zitrone, risotto alla milanese	
	Faraona scampata confit	36.-
	Suprema faraona, scampo, arancia	
	Supreme guinea fowl, scampo, orange	
	Perlhuhn, Kaisergranat, Orange	

SECONDI DI PESCE 
SECOND COURSES-FISH 
HAUPTGERICHTEN FISCH 

-  **Branzino inverzato** 38.-
Trancio di branzino, mousseline di champignons e pomodori secchi, verza, salsa al burro bianco
Sea bass slice, champignons mousseline and dried tomatoes, savoy cabbage, white butter sauce
Wolfsbarsch, mousseline Champignons und getrocknete Tomaten, Wirz, Sauce mit weißer Butter
-  **Tentacoli in abisso** 36.-
Tentacoli di polipo, tempura di mais, crema di topinambur
Octopus tentacles, tempura corn flour, topinambur sauce
Tentakel des Oktopus, Tempura Maismehl, Topinambur Creme
-  **Il palamito inzuccato** 34.-
Palamito, panure ai semi di zucca, crema di zucca
Palamito, pumpkin seed panure, pumpkin cream
Palamito, Panure mit Kürbiskernen, Kürbiscreme

DOLCI 
DESSERTS 
DESSERTS 

-  **Swiss Sacher** 12.-
Pan di spagna al cacao, confettura di albicocca, glassa al Toblerone, gelato al Gruyère e meringhe
Sponge cake with cocoa, apricot jam, chocolate glaze, Gruyère ice cream and meringues
Pan di spagna mit Kakao, Konfitüre aus Aprikosen, Schokoladenglasur, Gruyère Glace & Meringues
-  **Consistenza 3.0** 12.-
Crumble, cremoso alle castagne, caramello salato
Crumble, chestnuts mousse, salted caramel
Crumble, Kastanien mousse, Karamell gesalzener
-  **Che “ fico “ questo semifreddo** 12.-
Semifreddo ai fichi, croccante alla frutta secca, salsa fave di tonka
Fig semifreddo, crunchy nuts, tonka bean sauce
Feigen Semifreddo, knusprige Nüsse, Sauce Tonkabohnen
-  **Catalana d'autunno** 12.-
Crema catalana alla zucca speziata, gelato all'uvetta e rum, amaretti
Catalan cream with spicy pumpkin, raisin ice cream and rum, amaretti
Crema catalana mit gepfeffelter Kürbis, Eis mit Rosinen und Rum, amaretti

ELEMENTI

Lounge

COMPRENDE TRE PORTATE A SCELTA

A N T I P A S T I

Involtini di prosciutto cotto ripieni al Philadelphia e timo
su insalata autunnale

Cous cous alle verdure con gamberi all'agropiccante

P R I M I

Tagliolini ai mirtilli al ragù di carni mista

Risotto aglio, olio e peperoncino con acciughe

S E C O N D I

Costoletta di maiale alla pizzaiola con tortino di patate e porri

Trancetto di salmone alla grenobloise con verdura

D O L C I

Crema al caramello

Semifreddo ai frutti della passione

CALICE DI VINO 2.5 DL/BIRRA ALLA SPINA

ACQUA NATURALE/GASSATA

CAFFÈ

INFORMATION

Se avete delle allergie e / o intolleranze alimentari, oppure desiderate informazioni riguardo la provenienza degli alimenti, saremo lieti di informarvi e consigliarvi individualmente

If you have any food allergy or intolerance, or you would like information about the origins of our products, we'll be happy to inform you and advise you individually.

Sollten sie allergien und / oder unverträglichkeiten haben, oder informationen zur herkunft unserer produkte wünschen, freuen wir uns sie diesbezüglich individuell zu beraten und zu informieren

Provenienza delle carni: CH/UY/I/UK
Provenienza dei pesci: E/N/GR/I/VN

Origin of the meat: CH/UY/I/UK
Origin of the fish: E/N/GR/I/VN

Herkunft des Fleisches: CH/UY/I/UK
Herkunft der Fische E/N/GR/I/VN

I prezzi indicati sono da considerarsi in franchi svizzeri, IVA inclusa

Prices in CHF, inclusive of vat

Preise in CHF, inklusive mwst