

Menu Goloso

Quartetto del mare alla mediterranea
Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art
Quartette de la mer à la méditerranéenne

Raviolini del plin al jus di carne e salvia
Raviolini del plin an Fleischjus und Salbei
Raviolini del plin au jus de viande et sauge

Tagliata di fassone ai porcini trifolati sul risotto alla zucca
Fassone-Tagliata an sautierten Steinpilzen auf Kürbis-Risotto
Tagliata de fassone aux bolets sautés sur risotto à la courge

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte
Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis
Moelleux au chocolat, glace fior di latte

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Chicche di patate ai porcini trifolati
Kartoffelgnocchi an sautierten Steinpilzen
Gnocchi de pommes de terre aux bolets sautés

Filetto di turbo saltato sulle verdure e fregola Sarda, salsa al vino bianco al zafferano
Sautiertes Steinbutt-Filet auf Gemüse und Fregola Sarda, Zafran-Weisswein Sauce
Filet de turbotin sauté sur légumes et fregola sarda, sauce au vin blanc au safran

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Tirami sú classico
Klassisches Tirami sú
Tirami sú classique

SFr. 79 p.p.

Antipasti freddi e caldi / kalte & warme Vorspeisen / Entrées froides & chaudes

Insalatina di stagione e polpo di scoglio

Kleiner Saisonsalat und Tintenfisch

Saladine de saison et poulpe de rocher

SFr. 28

Carpaccio di Fassone con l'olio d'oliva di Ciccio, grana padano e tartufo estivo

Fassonecarpaccio an Olivenöl von Ciccio, Grana Padano und Sommertrüffel

Carpaccio de Fassone à l'huile d'olive de Ciccio, grana padano et truffes d'été

SFr. 32

Quartetto del mare alla mediterranea

Quartett aus dem Meer nach mediterraner Art

Quartette de la mer à la méditerranéenne

SFr. 30

Porcini trifolati sul toast di brioscia

Sautierte Steinpilze auf Brioche-Toast

Bolets sautés sur toast de brioche

SFr. 28

Crema di zucca, semi e crouton, noci di capesante saltate

Kürbiscrème, Kerne und Croutons, sautierte Jakobsmuschelnuss

Crème de courge, graines et croûtons, noix de Saint-Jacques sautée

SFr. 27

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Raviolini del plin al jus di carne e salvia

Raviolini del plin an Fleischjus und Salbei

Raviolini del plin au jus de viande et sauge

SFr. 24/28

Linguine ai pomodori datterini e gamberi

Linguine an Datteltomaten und Krevetten

Linguine au tomates dattes et crevettes

SFr. 24/28

Chicche di patate ai porcini trifolati

Kartoffelgnocchi an sautierten Steinpilzen

Gnocchi de pommes de terre aux bolets sautés

SFr. 26/32

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Fr. 24/28

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Scaloppine di vitello al Marsala, verdure e risotto alla zucca

Marsala-Kalbschnitzel, Gemüse und Kürbis-Risotto

Escaloppes de veau au Marsala, légumes et risotto à la courge

SFr. 48

Tagliata di fassone ai porcini trifolati sul risotto alla zucca

Fassone-Tagliata an sautierten Steinpilzen auf Kürbis-Risotto

Tagliata de fassone aux bolets sautés sur risotto à la courge

SFr. 56

Filetto d'agnello in crosta di mandole, lenticchie Belluga, patate in purea ai piselli

Lammfilet Mandel-Kruste, Belluga Linsen, Erbsen-Kartoffelpüree

Filet d'agneau en croûte d'amandes, lentilles Belluga, pommes purée aux petits pois

SFr. 46

Filetto di turbo saltato sulle verdure e fregola Sarda, salsa al vino bianco al zafferano

Sautiertes Steinbutt-Filet auf Gemüse und Fregola Sarda, Zafran-Weisswein Sauce

Filet de turbotin sauté sur légumes et fregola sarda, sauce au vin blanc au safran

SFr. 56

Spiedino di gamberoni «aglio olio e peperoncino» sulla fregola Sarda alle verdure

Riesencrevettenspiess «aglio olio e peperoncino» auf sardischer Fregola mit Gemüse

Brochette de crevettes géantes «aglio olio e peperoncino» sur fregola sarde et légumes

SFr. 49

Formaggi & Dolci

Pannacotta con composta di prugne SFr 14

Pannacotta mit Zwetschgenkompott

Pannacotta avec compote de pruneaux

Cassata di ricotta alla Siciliana SFr.16

Ricotta-Cassata nach sizilianischer Art

Cassata de ricotta à la façon sicilienne

Semifreddo al torrone SFr.14

Nougat-Semifreddo

Semifreddo au nougat

Tirami sú classico SFr.14

Klassisches Tirami sú

Tirami sú classique

Moelleux al cioccolato e gelato fior di latte SFr.15

Schokoladenküchlein, Fior di Latte-Eis

Moelleux au chocolat, glace fior di latte

Variazioni Sorbetti SFr.15

Variation von hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

Variazione di formaggi SFr.19

Käsevariation

Variation de fromages