

Menu Goloso

Min 2 pers.

Peperone corno di bue ripieno con mousse di merluzzo, jus di vitello

*Paprika «corno di bue» gefüllt mit Kabeljaumousse, Kalbsjus
Poivron «corno di bue» farci à la mousse de cabillaud, jus de veau*

Tortelli alle aglio orsino, salsa panna alle fave e zafferano

*Tortelli an Bärlauch, Rahm-Sauce an Favabohnen und Safran
Tortelli à ail d'ours, sauce crème aux fèves et safran*

Filetto di manzo jus al rosmarino sulla trifolata d'asparagi verdi & carciofi

*Rindsfilet Rosmarin-jus, Sautierte Grünspargeln & Artischocken
Filet de bœuf jus au romarin sur asperges vertes & artichauts sautés*

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Crema al mascarpone coulis di mango e frutto della passione

*Mascarpone Creme an Mango Coulis und Passionfrucht
Crème de mascarpone coulis de manque et fruits de la passion*

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Chicche di patate all'Amatriciana

*Kartoffel Chicche all'Amatriciana
Chicche de pommes de terre, all'Amatriciana*

Spezzatino di rombo e vongole veraci, asparagi verdi, cuori di carciofo, salsa al vino bianco

*Steinbutt-Ragout mit Venusmuscheln, Grünspargeln, Artischocken-Herzen, Weissweinsauce
Ragoût de turbotin et palourdes, asperges vertes, cœur d'artichaut, sauce au vin blanc*

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Fondente al cioccolato, coulis di fragole e fragole marinate

*Schokoladen-Küchlein, Erdbeeren Coulis und marinierte Erdbeeren
Moelleux au chocolat, coulis de fraises et fraises marinées*

SFr. 79 p.p.

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

Capesante saltate alla planchia sull'insalatina primaverile

Sautiertes Jakobsmuschelnuss alla Planchia, kleiner Frühlingssalat

Noix de Saint Jacques sautées à la planchia, saladine printanière

SFr. 27

Carpaccio di manzo con l'olio di Ciccio e asparagi verdi gratinati al parmigiano

Rinds-Carpaccio an Olivenöl von Ciccio und Grünspargeln an Parmesan gratiniert

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive de Ciccio et asperges vertes gratinées au parmesan

SFr. 30

Coda d'astice e capasanta, caponata di carcioffi

Hummerschwanz und Jakobsmuschelnuss, Artischocken-Caponata

Queue de homard et noix de Saint Jacques, caponata d'artichauts

SFr. 32

Peperone corno di bue ripieno con mousse di merluzzo, jus di vitello

Paprika «corno di bue» gefüllt mit Kabeljaumousse, Kalbsjus

Poivron «corno di bue» farci à la mousse de cabillaud, jus de veau

SFr. 28

Crema d'asparagi verdi e gamberoni alla planchia «aglio olio e peperoncino»

Grünspargel-Crème und Riesencrevetten alla Planchia «aglio olio e peperoncino»

Crème d'asperges vertes et crevettes géantes à la planchia «aglio olio e peperoncino»

SFr. 27

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Tortelli alle aglio orsino, salsa panna alle fave e zafferano

Tortelli an Bärlauch, Rahm-Sauce an Favabohnen und Safran

Tortelli à ail d'ours, sauce crème aux fèves et safran

SFr. 24/30

Tagliatelle agli asparagi verdi, finocchietto selvatico e gamberi

Tagliatelle an grünen Spargeln, wildem Fenchel und Crevetten

Tagliatelle aux asperges vertes, fenouil sauvage et crevettes

SFr. 24/30

Chicche di patate all'Amatriciana

Kartoffel Chicche all'Amatriciana

Chicche de pommes de terre, all'Amatriciana

SFr. 22/28

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

SFr. 22/28

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Cotoletta di vitello saltata jus al rosmarino verdurine primaverili, patate novelle
Sautierte Kalbskotelette Rosmarin-jus Frühlings-Gemüse, Jungkartoffeln
Côtelette de veau sautée jus au romarin, légumes printanier, pommes de terre nouvelles
SFr.52

Filetto di manzo jus al rosmarino sulla trifolata d'asparagi verdi & carciofi
Rindsfilet Rosmarin-jus, Sautierte Grünspargeln & Artischocken
Filet de bœuf jus au romarin sur asperges vertes & artichauts sautés
SFr.54

Carré d'agnello in crosta di pistacchi, asparagi verdi succo al timo e polenta bramata
Lammcarré im Pistazien-Kruste, Grünspargeln, Thymian-Jus und Polenta-Bramata
Carré d'agneau en croûte de pistaches, asperges vertes, jus au thym et polenta bramata
SFr.49

Spezzatino di rombo e vongole veraci, asparagi verdi, cuori di carciofo, salsa al vino bianco
Steinbutt-Ragout mit Venusmuscheln, Grünspargeln, Artischocken-Herzen, Weissweinsauce
Ragoût de turbotin et palourdes, asperges vertes, cœur d'artichaut, sauce au vin blanc
SFr.56

Gamberoni alla planchia sulla fregola Sarda agli asparagi verdi
Riesencrevetten alla Planchia auf Sardischer Fregola an Grünspargeln
Crevettes géantes alla planchia sur fregola Sarde aux asperges vertes
SFr.49

Formaggi & Dolci

Fondente al cioccolato, coulis di fragole e fragole marinate
Schokoladen-Küchlein, Erdbeeren Coulis und marinierte Erdbeeren
Moelleux au chocolat, coulis de fraises et fraises marinées
SFr.15

Semifreddo al torrone, con il suo croccante
Torrone Semifreddo und sein Krokant
Semifreddo aux nougat, avec son croquant
SFr.14

Crema al mascarpone coulis di mango e frutto della passione
Mascarpone Creme an Mango Coulis und Passionfrucht
Crème de mascarpone coulis de manque et fruits de la passion
SFr.14

Babà Napoletano con crema pasticciera e fragole marinate
Babà Napoletano mit Konditor-Creme und marinierten Erdbeeren
Babà Napoletano avec crème patissière et fraises marinées
SFr.15

Variazioni di sorbetti fatti in casa
Variation von hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison
SFr.15

Variazione di formaggi
Käsevariation
Variation de fromages
SFr.19