

Menu Goloso

Min 2 pers.

Quartetto del mare e caponata del giorno

Quartett des Meeres und Caponata des Tages

Quartet de mer et caponata du jour

Ravioli ripieni alla zucca con vellutata di zucca al balsamico

Gefüllte Kürbisravioli mit Balsamico-Kürbisvelouté

Raviolis farcie à la courge avec velouté de courge au balsamique

Tagliata d'entrecôte di manzo di Paulimetzg sui porcini trifolati e risotto al Parmigiano

Rinds- entrecôte Tagliata von Paulimetzg auf sautierten Steinpilzen und Parmesanrisotto

Tagliata d'entrecôte bœuf de Paulimetzg sur bolets sautés et risotto au parmesan

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Tarte Tatin di prugne e gelato vaniglia

Zwetschgen-Tarte Tatin mit Vanilleeis

Tarte Tatin aux prunes et glace vanille

SFr. 105 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Chicce di patate ai porcini trifolati

Kartoffelgnocchi an sautierten Steinpilzen

Gnocchi de pommes de terre aux bolets sautés

Medaglioni di coda di rospo alla mediterranea sul couscous alle verdure

Seeteufelmedaillons nach mediterraner Art auf Gemüse-Couscous

Médaillons de lotte à la méditerranéenne sur couscous aux légumes

Formaggio/Käse/Fromage

o/oder/ou

Semifreddo al croccante di torrone

Semifreddo mit Nougatkrokant

Semifreddo au croquant de nougat

SFr. 85 p.p

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

Insalatina autunnale e gamberoni saltati «aglio, olio e peperoncino»

Herbstsalat mit Sautiertes Riesencrevetten «aglio, olio e peperoncino»

Saladine d'automne Crevettes géantes sautées «aglio, olio e peperoncino»

SFr. 29

Carpaccio con l'olio di Ciccio e scaglie di parmigiano e tartufo estivo

Carpaccio an Olivenöl delicato vom Ciccio, Parmesanspäne und Sommertrüffel

Carpaccio à l'huile d'olive delicato de Ciccio, copeaux de parmesan et truffes d'été

SFr. 32

Crema di Zucca con semi e crostini e noci di cappesante

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Croûtons und Jakobsmuschelnüssen

Crème de potiron avec graines et croûton noix de Saint-Jacques

SFr. 27

Quartetto del mare e caponata del giorno

Quartett des Meeres und Caponata des Tages

Quartet de mer et caponata du jour

SFr. 30

Trifolata di porcini sul toast di brioscia

Steinpilz-Trifolata auf Brioche-Toast

Trifolata de cèpes sur toast de brioche

SFr. 30

Primi piatti / Pasta / Pâtes

Ravioli ripieni alla zucca con vellutata di zucca al balsamico

Gefüllte Kürbistravioli mit Balsamico-Kürbisvelouté

Raviolis farcie à la courge avec velouté de courge au balsamique

SFr. 28

Strozzapreti ai datterini, melanzane e finocchietto, rana pescatrice e pistacchi

Strozzapreti mit Datteln-Tomaten, Auberginen und Wildfenchel, Seeteufel und Pistazien

Strozzapreti aux tomates dattes, aubergines et fenouilsauvage, lotte et pistaches

SFr. 30

Tagliolini al ragù di vitello, ricotta salata, mollica arrostita e basilico fresco

Tagliolini an Kalbsragù, gesalzenem Ricotta, geröstete Brotbrösmel und Basilikum

Tagliolini au ragù de veau, ricotta salé, miettes de pain rôties et basilic

SFr. 28

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Tagliata d'entrecôte di manzo di Paulimetzg sui porcini trifolati e risotto al Parmigiano
Rinds- entrecôte Tagliata von Paulimetzg auf sautierten Steinpilzen und Parmesanrisotto
Tagliata d'entrecôte bœuf de Paulimetzg sur bolets sautés et risotto au parmesan
SFr. 54

Rack d'agnello in crosta di pistacchi jus al timo, ratatouille di patate alle verdure
Lammrack in Pistazienkruste Thymianjus, Kartoffelratatouille mit Gemüse
Rack d'agneau en croûte de pistache jus aux thym, ratatouille de pommes de terre aux légumes
SFr. 52

Medaglioni di coda di rospo alla mediterranea sul couscous alle verdure
Seeteufelmedaillons nach mediterraner Art auf Gemüse-Couscous
Médaillons de lotte à la méditerranéenne sur couscous aux légumes
SFr. 52

Spiedino di gamberoni «aglio-olio e peperoncino» e fregola Sarda alle verdure
Riesencrevetten-Spiess « aglio-olio e peperoncino » und Sardische Fregola mit Gemüse
Brochette de crevettes géantes « aglio-olio e peperoncino » et fregola sarde aux légumes
SFr. 52

Formaggi & Dolci

Moelleux al cioccolato e gelato fior di panna
Schokoladenküchlein, Fior di panna-Eis
Moelleux au chocolat, glace à la fleur de panna
SFr. 15

Cassata Siciliana modificata
Cassata Siciliana nach Art des Chefs
Cassata Siciliana à la façon du chef
SFr. 15

Semifreddo al croccante di torrone
Semifreddo mit Nougatkrokant
Semifreddo au croquant de nougat
SFr.15

Tarte Tatin di prugne e gelato vaniglia
Zwetschgen-Tarte Tatin mit Vanilleeis
Tarte Tatin aux prunes et glace vanille
SFr.16

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

Selezione di formaggi
Käseauswahl
Sélection de fromages
SFr.19