

# ANTIPASTO

## STARTER

### VORSPEISEN

-  **Dalla montagna al lago** **25.-**  
Crostone di pane casereccio, crema di funghi porcini, luccio-perca mantecato alle erbe (1A,4A,7A,8A,9A,12A,5B,6B,11B )  
Homemade bread crostone, cream of porcini mushrooms, pike-perch whipped with herbs  
Hausgemachte Brotkruste, Steinpilzcreme, Zander mit Kräutern gepeitscht
-  **Le alici “incinte”** **24.-**  
Insalata di finocchi, arance, alici, provolone, uova, pane, prezzemolo (1 A, 3 A, 4 A, 7 A, 5 B , 6 B, 11B )  
Fennel salad Oranges, anchovies, provolone cheese, eggs, bread, parsley  
Fenchelsalat Orangen, Anchovis, Provolone-Käse, Eier, Brot, Petersilie
-  **Km “o”** **26.-**  
Prosciutto crudo piora d’oro, castagnaccio, tortino al formaggio edamer e gruyere (1 A, 3 A, 7 A, 8 A, 5 B , 6 B, 10 B, 11B)  
Prosciutto crudo piora d'oro, castagnaccio, edamer and gruyere cheese pie  
Prosciutto crudo piora d'oro, Castagnaccio, Edamer und Gruyere-Käsetorte
-  **Le bourguignonne** **22.-**  
Lumache di terra, burro, aglio, prezzemolo, paprika dolce (7 A, 8A)  
Land snails, butter, garlic, parsley, sweet paprika  
Landschnecken, Butter, Knoblauch, Petersilie, süßer Paprika
-  **La zucca e i 4 formaggi** **16.-**  
Zucca, uova, parmigiano, noce moscata, crema 4 formaggi, erba cipollina (3 A, 7 A, 8 A)  
Pumpkin, eggs, Parmesan cheese, nutmeg, 4-cheese cream, chives  
Kürbis, Eier, Parmesankäse, Muskatnuss, 4-Käse-Creme, Schnittlauch

PRIMI   
FIRST COURSES   
HAUPTGERICHTEN 

 **Linguine marine**

26.-

Linguine, pomodorini, aglio, basilico, prezzemolo, vino bianco, fumetto, cozze, vongole, gamberi, calamaretti, bottarga di tonno  
(1 A, 2 A, 3 A, 4 A, 9 A, 12 A, 14 A)

Linguine, cherry tomatoes, garlic, basil, parsley, white wine, fumet, mussels, clams, prawns, squid, tuna roe

Linguine, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Petersilie, Weißwein, Fumet, Muscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Thunfischrogen

 **Semplicemente**

25.-

Risotto, vino, brodo, funghi porcini, grana, burro, prezzemolo, spuma di castagne (1 A, 7 A, 8 A, 9 A, 12 A, 3 B)

Risotto, wine, broth, porcini mushrooms, grana cheese, butter, parsley, chestnut mousse

Risotto, Wein, Brühe, Steinpilze, Grana-Käse, Butter, Petersilie, Kastanienmousse

 **Ottobre**

24.-

Tortelli di grano saraceno ripieni al capriolo, crema di zucca, porcini  
(1 A, 3 A, 7 A, 9 A, 5 B, 6 B, 8 B, 11 B)

Buckwheat tortelli stuffed with venison, pumpkin cream, porcini mushrooms

Buchweizentortelli gefüllt mit Wildfleisch, Kürbiscreme, Steinpilzen

 **Ortolana autunnale**

21.-

Fusilli integrali, crema di patate, zucca, cavolfiore, porri, broccoli, barbabietola, salsa di pomodoro (1 A, 3 A, 7 A, 9 A, 6 B, 8 B, 11 B)

Whole wheat fusilli, creamed potatoes, pumpkin, cauliflower, leeks, broccoli, beetroot, tomato sauce

Vollkorn-Fusilli, Rahmkartoffeln, Kürbis, Blumenkohl, Lauch, Brokkoli, Rote Bete, Tomatensauce

# SECONDI DI CARNE

## SECOND COURSES-MEAT

### HAUPTGERICHTEN FLEISCH

- Manzo al cubo** 42.-  
Entrecote di manzo cbt, purè di patate, jus di carne  
(7 A, 9 A, 12 A, 5 B, 8 B)  
  
Entrecote of beef cbt, mashed potatoes, meat jus  
  
Entrecote vom Rind cbt, Kartoffelpüree, Fleischjus
- Non solo... chianina** 40.-  
Fiorentina di cervo, funghi porcini, jus, panna, aglio, burro, polenta  
(7 A, 9 A, 12 A, 5 B, 8 B)  
  
Venison Fiorentina, porcini mushrooms, jus, cream, garlic, butter, polenta  
  
Fiorentina vom Reh, Steinpilze, Jus, Sahne, Knoblauch, Butter, Polenta
- Lo zurighese** 38.-  
Spezzatino di vitello, rösti, cipolla, funghi, jus, panna, vino bianco,  
farina, prezzemolo (1 A, 7 A, 9 A, 12 A, 5 B, 8 B)  
  
Veal stew, rösti, onion, mushrooms, jus, cream, white wine, flour,  
parsley  
  
Kalbsragout, Rösti, Zwiebel, Champignons, Jus, Sahne, Weißwein,  
Mehl, Petersilie
- La HIT del venerdì** 38.-  
\*Specialità della settimana su richiesta al personale di sala,  
solo il venerdì, fino ad esaurimento  
  
\*Speciality of the week on request to the restaurant staff,  
only on Fridays, subject to availability  
  
\*Spezialität der Woche auf Anfrage beim Restaurantpersonal,  
nur freitags, je nach Verfügbarkeit

# SECONDI DI PESCE

## SECOND COURSES-FISH

### HAUPTGERICHTEN FISCH

- Noir aromatico** 38.-  
Merluzzo nero, pane, basilico, aglio, prezzemolo, olio d'oliva, scorza di agrumi (1 A, 4 A, 9 A,5 B, 6 B, 8 B, 11B)  
Black cod, bread, basil, garlic, parsley, olive oil, citrus peel  
Schwarzer Kabeljau, Brot, Basilikum, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitruschalen
- O'cuoppo** 36.-  
Calamari, farina 00, semola, verdure pastellate, maionese al curry (1 A, 3 A,5 A, 8 A,9 A, 10 A,14 A)  
Calamari, 00 flour, semolina, breaded vegetables, curry mayonnaise  
Calamari, 00-Mehl, Grieß, paniertes Gemüse, Currymayonnaise
- Gallinella in guazzetto** 34.-  
Scaloppa di gallinella, pomodori ciliegini, carote, cipollotti, sedano, vino bianco, aglio, peperoncino, brodo di pesce (4 A, 9 A, 12 A, 8 B)  
Gallinella escalope, cherry tomatoes, carrots, spring onions, celery, white wine, garlic, chilli, fish stock  
Gallinella-Schnitzel, Kirschtomaten, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Weißwein, Knoblauch, Chili, Fischfond
- La HIT del venerdì** 38.-  
\*Specialità della settimana su richiesta al personale di sala, solo il venerdì, fino ad esaurimento  
\*Speciality of the week on request to the restaurant staff, only on Fridays, subject to availability  
\*Spezialität der Woche auf Anfrage beim Restaurantpersonal, nur freitags, je nach Verfügbarkeit

DOLCI   
DESSERTS   
DESSERTS 

 **Più lo mandi giù...** 12.-

Savoardi, caffè, Kahlua, uova, mascarpone, panna, cacao  
(1 A, 3 A, 7 A, 12 A, 6 B, 8 B, 11 B)

Savoardi, coffee, Kahlua, eggs, mascarpone, cream, cocoa

Savoardi, Kaffee, Kahlua, Eier, Mascarpone, Sahne, Kakao

 **Gin Mor...Rison** 12.-

Semifreddo al gin rosa, salsa di more, glitter d'oro(3 A, 7 A, 12 A , 8 B)

Pink gin semifreddo, blackberry sauce, gold glitter

Rosa Gin-Semifreddo, Brombeersauce, Goldglitter

 **Morbida e croccante** 12.-

Panna cotta alle castagne, croccante (1 A, 7 A, 8 A)

Chestnut panna cotta, crunchy

Kastanien-Panna-Cotta, knusprig

 **Che... salame** 12.-

Salame al cioccolato, zabaione al marsala  
(1 A, 3 A, 7 A, 8 A, 12 A ,6 B ,11 B)

Chocolate salami, Marsala zabaglione

Schokoladensalami, Marsala-Zabaglione

# 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 derrate alimentari: Pesce

- Cozze IT/ES
- Vongole TA
- Lumache di terra ID
- Anelli calamari FAO87
- Gallinella FR
- Salmone NO
- Orata GR/HR
- Lucioperca EE-NL
- Alici IT
- Calamaretti TA
- Bottarga tonno FAO31/77
- Merluzzo nero IS/NE
- Acciughe FAO34

## Provenienza derrate alimentari: Carne

- Prosciutto crudo CH
- Ravioli capriolo EU
- Entrecote manzo PY / ARG
- Fiorentina cervo DE
- Spezzatino vitello CH
- Tacchino arrosto IT
- Speck IT
- Ragu' manzo CH
- Pollo CH/IT
- Impanata manzo PY/ARG

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

Prices in CHF, inclusive of vat

Preise in CHF, inklusive mwst