Antipasti starter/vorspeisen

Tonno tataki con puntarelle brasate agli agrumi e caviale al COCCO Chf 27. –

Tuna tataki with citrus-braised puntarelle and coconut caviar

Thunfisch-Tataki mit in Zitrusfrüchten geschmorten Puntarelle und Kokosnuss-Kaviar

Tartare di ombrina affumicata con mela verde, maionese ai frutti di bosco e focaccia Chf 27. –

Smoked croaker tartare with green apple, berry mayonnaise and focaccia

Tartar aus geräucherter Umbrina mit grünem Apfel, Waldfruchtmayonnaise und Focaccia

Vellutata di castagne e zucca con porcini fritti, petto di pernice cbt al rosmarino e olio al tartufo bianco Chf 27. –

Cream of chestnut and pumpkin soup with fried porcini mushrooms, CBT partridge breast with rosemary and white truffle oil

Kastanien-Kürbis-Cremesuppe mit gebratenen Steinpilzen, Rebhuhnbrust mit Rosmarin und weißem Trüffelöl

Magatello di manzo carpacciato con insalata di carciofi, scaglie di grana e vinaigrette al melograno Chf 27. –

Beef carpaccio with artichoke salad, parmesan shavings and pomegranate vinaigrette

Rinderfilet-Carpaccio mit Artischockensalat, Parmesansplittern und Granatapfel-Vinaigrette

Cheesecake salata cotta alle verdure autunnali Chf 22. –

Savoury cheesecake baked with autumn vegetables

Herzhafter Käsekuchen mit Herbstgemüse

Primi First Courses/Hauptgerichten

Spaghetti alla chitarra con sugo di polipo, porcini e carciofi fritti Chf 24. –

Spaghetti alla chitarra with octopus sauce, porcini mushrooms and fried artichokes

Spaghetti alla chitarra mit Tintenfischsauce, Steinpilzen und frittierten Artischocken

Risotto carnaroli al barolo con dadi fegato d'anatra saltati e cipolla arrostita Chf 24. –

Carnaroli risotto with Barolo wine, sautéed duck liver cubes and roasted onion

Carnaroli-Risotto mit Barolo, sautierten Entenleberwürfeln und gerösteten Zwiebeln

Gnocchi alla zucca con ragù di selvaggina e salsa ai formaggi Chf 24. –

Pumpkin gnocchi with game ragù and cheese sauce

Kürbisgnocchi mit Wildragout und Käsesauce

Ravioloni ripieni di asiago DOP e radicchio di Treviso con crema alla nocciola Chf 22. –

Ravioli stuffed with Asiago PDO cheese and Treviso radicchio with hazelnut cream

Mit Asiago DOP und Radicchio aus Treviso gefüllte Ravioli mit Haselnusscreme

Secondi pesce Main Courses/Hauptgerichten Fish

Cuoppo fritto misto "elementi" (calamari e ciuffi, alici, gamberoni e verdura in tempura) Chf 38. -

Mixed fried cuoppo 'elements' (squid and tentacles, anchovies, prawns and vegetables in tempura batter)

Gemischte frittierte Cuoppo „Elementi" (Tintenfisch und Tintenfischringe, Sardellen, Riesengarnelen und Gemüse in Tempura)

Trancio di corba rossa con zucca in "Saor "Chf 38. -

Slice of red mullet with pumpkin in "Saor" sauce

Stück roter Corba mit Kürbis in "Saor"

Merluzzo dissalato con tempura di panko croccante, cipolle rosse caramellate e battuto di patate Chf 38. -

Desalted cod with crispy panko tempura, caramelised red onions and mashed potatoes

Entsalzter Kabeljau mit knusprigem Panko-Tempura, karamellisierten roten Zwiebeln und Kartoffelpüree

La Hit del Venerdì Chf 43. -

**specialità della settimana su richiesta al personale di sala, solo il Venerdì, fino a esaurimento scorta.*

**speciality of the week on request to the catering staff, only on Fridays while stocks last.*

**Spezialität der Woche auf Anfrage beim Gastronomiepersonal, nur freitags, solange der Vorrat reicht.*

Secondi carne Meat main Courses/ Fleisch-Hauptgerichten

Ossobuco di vitello in gremolada con purea di patate Chf 43. -

Veal ossobuco in gremolada with mashed potatoes

Kalbshaxe in Gremolada mit Kartoffelpüree

Cubo di angus cbt 56° con salsa ai porcini e patate schiacciate Chf 43. -

Angus beef cube cooked at 56°C with porcini mushroom sauce and mashed potatoes

Angus-Würfel cbt 56° mit Steinpilzsauce und Kartoffelpüree

Costolette di agnello con senape in grani, scalogno glassato al vino rosso e patate country Chf 43. -

Lamb chops with grain mustard, red wine-glazed shallots and country potatoes

Lammkoteletts mit Senfkörnern, in Rotwein glasierten Schalotten und Country-Kartoffeln

La Hit del Venerdì Chf 45. -

**Specialità della settimana su richiesta al personale di sala, solo il Venerdì, fino a esaurimento scorte.*

**Speciality of the week on request to the catering staff, only on Fridays while stocks last.*

**Spezialität der Woche auf Anfrage beim Gastronomiepersonal, nur freitags, solange der Vorrat reicht.*

Dessert

Composta di mele alla fava di tonka con zabaione al Franzini e crumble al Toblerone fondente Chf 13. –

Apple compote with tonka bean, Franzini zabaglione and dark Toblerone crumble

Apfelkompott mit Tonkabohne, Franzini-Zabaione und Crumble aus dunkler Toblerone

Bavarese alla zucca con gelato all'amaretto Disaronno e caramello salato Chf 13. –

Pumpkin Bavarian cream with Disaronno amaretto ice cream and salted caramel

Kürbis-Bavaroise mit Disaronno-Amaretto-Eis und gesalzenem Karamell

Eclair farcito alla crema di castagne con glassa al cioccolato bianco Chf 13. –

Éclair filled with chestnut cream and topped with white chocolate icing

Eclair gefüllt mit Kastaniencreme und weißer Schokoladenglasur

Tiramisù al pistacchio con zuppetta ai frutti di bosco Chf 13. –

Pistachio tiramisu with wild berry sauce

Pistazien-Tiramisu mit Waldfrucht-Suppe

Provenienza derrate alimentari:

CARNE

PERNICE EU

MAGATELLO MANZO FR

FEGATO D'ANATRA FR

RAGU SELVAGGINA EU, NZ, FR

OSSOBUCO VITELLO CH

CUBO ANGUS PK, UK, HR

COSTOLETTE AGNELLO NZ, UK

SALAME VARZI CH

LUGANIGA CH

CARNI MISTE CH, UK, PK, HR, IT, EU

PROSCIUTTO CRUDO IT

MINUTA MANZO PK, UK, HR

GUANCETTA MAIALE CH

POLLO IT, CH

PROSCIUTTO COTTO CH, IT

BISTECCA MANZO PK, UK, HR

PANE FRESCO CH

PANE SENZA GLUTINE ES

PESCE

TONNO VN

OMBRIMA GR/HR

POLIPO FAO34, HR

CALAMARI FAO41

ALICI FAO37

GAMBERONI AR, FAO41

MERLUZZO FAO27, IS

MAZZANCOLLE VN, FAO61

BACCALA' FAO27, IS

ORATA GR, HR

SALMONE NO

ACCIUGHE IT, PE

CORBA IT

Info.

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 allergies and/or intolerances or would like information about the origin of the food, we will be happy to inform and advise you individually.

Sollten Sie an Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten leiden oder Informationen zur Herkunft der Lebensmittel wünschen, informieren und beraten wir Sie gerne individuell.