



Antipasti starter/vorspeisen

Cous cous all'orientale, capesante corallo saltate con salsa al lemongrass e semi di sesamo Chf 27.-

Oriental couscous, sautéed coral scallops with lemongrass sauce and sesame seeds

Couscous nach orientalischer Art, gebratene Jakobsmuscheln mit Zitronengras-Sauce und Sesam

Tartare di salmone con datteri, crema di cipolle rosse e tapioca al nero di seppia fritta Chf 27.-

Salmon tartare with dates, red onion cream and fried squid ink tapioca

Lachstatar mit Datteln, roter Zwiebelcreme und frittierter Tintenfischtapioka

Fegato d'oca scottato con fonduta ai formaggi, uovo di gallina CBT e polvere di olive nere Chf 27.-

Seared goose liver with cheese fondue, CBT hen's egg and black olive powder

Gebratene Gänseleber mit Käsefondue, CBT-Hühnerei und schwarzem Olivenpulver

Canederli fritti con salsa all'aglio nero e maionese alle patate dolci Chf 27.-

Fried dumplings with black garlic sauce and sweet potato mayonnaise

Gebratene Knödel mit schwarzer Knoblauchsauce und Süßkartoffel-Mayonnaise

Crocchette di lenticchie con insalata verde, verdure croccanti ed emulsione di olio evo ed aceto di mele Chf 22.-

Lentil croquettes with green salad, crispy vegetables and extra virgin olive oil and apple cider vinegar emulsion

Linsenkroketten mit grünem Salat, knackigem Gemüse und einer Emulsion aus nativem Olivenöl extra und Apfelessig





Primi First Courses/Hauptgerichten

Bucatini con alici, crema di cavolfiore e pane aromatico

Chf 24. -

Bucatini with anchovies, cauliflower cream and aromatic bread

Bucatini mit Sardellen, Blumenkohlcreme und aromatischem Brot

Tortelli ripieni allo scorfano e gamberi con crema di zucca e olio al tartufo bianco Chf 24. -

Tortelli stuffed with scorpion fish and prawns with pumpkin cream and white truffle oil

Mit Drachenkopf und Garnelen gefüllte Tortelli mit Kürbiscreme und weißes Trüffelöl

Risotto carnaroli con funghi porcini e formaggio brie Chf 24. -

Carnaroli risotto with porcini mushrooms and brie cheese

Carnaroli-Risotto mit Steinpilzen und Brie-Käse

Fusilli integrali con verdura invernale, cuolis di pomodoro e basilico Chf 22. -

Wholemeal fusilli with winter vegetables, tomato sauce and basil

Vollkorn-Fusilli mit Wintergemüse, Tomaten-Basilikum-Sauce





Secondi pesce

Main Courses/Hauptgerichten Fish

Filetto di orata in crosta di sale con verdura e patate al forno Chf 38. -

Sea bream fillet in a salt crust with vegetables and roast potatoes

Seebrassenfilet in Salzkruste mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Merluzzo Royal con crema di pomodori secchi e guazzetto di legumi misti Chf 38. -

Royal cod with sun-dried tomato cream and mixed vegetable stew

Kabeljau Royal mit getrockneter Tomatencreme und gemischtem Hülsenfrüchte-Eintopf

Turbantini di sogliola al vapore con spinaci, salsa all'erba cipollina e uova di lompo Chf 38. -

Steamed sole turbantini with spinach, chive sauce and lumpfish roe

Gedämpfte Seezungen-Turbantini mit Spinat, Schnittlauchsauce und Seehasenrogen

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

Bollito misto di carne e verdura con salsa verde Chf 43.-

Mixed boiled meat and vegetables with green sauce

Gekochtes Fleisch- und Gemüsemischung mit grüner Sauce

Tagliata di manzo con spezie cajun, rucola selvatica, patate arrosto e verdura invernale Chf 43.-

Sliced beef with Cajun spices, wild rocket, roast potatoes and winter vegetables

Rinderfilet mit Cajun-Gewürzen, wildem Rucola, Bratkartoffeln und Wintergemüse

Quaglia ripiena di carne e frutta secca con risotto alla parmigiana Chf 43.-

Quail stuffed with meat and dried fruit served with Parmesan risotto

Mit Fleisch und Trockenfrüchten gefüllte Wachtel mit Parmesanrisotto

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

Mousse pralinata alle nocciole e mandorle con frutti di bosco e meringhe CHF 13.-

Hazelnut and almond praline mousse with berries and meringues

Pralinenmousse mit Haselnüssen und Mandeln, Waldbeeren und Baisers

Semifreddo all'ananas con granella di nocciole e salsa alle amarene CHF 13.-

Pineapple semifreddo with chopped hazelnuts and black cherry sauce

Ananas-Semifreddo mit gehackten Haselnüssen und Sauerkirschsauce

Crema catalana al mango con gel al Franzini e menta, sorbetto al limone CHF 13.-

Mango crema catalana with Franzini gel and mint, lemon sorbet

Katalanische Creme mit Mango, Franzini-Gel und Minze, Zitronensorbet

Torta caprese con sorbetto all'arancia e spuma alla fava di tonka CHF 13.-

Caprese cake with orange sorbet and tonka bean mousse

Torta Caprese mit Orangensorbet und Tonkabohnen-Mousse





Provenienza derrate alimentari:

CARNE

FEGATO D'ANATRA H/BG

SPECK IT

MUSCOLO MANZO CH

COTECHINO CH

PUNTINE MAIALE CH

POLLO CH/EU

TESTINA VITELLO CH

PIANCOASTATO MANZO CH

LINGUA VITELLO CH

QUAGLIA FR

TAGLIATA MANZO A/PY/UY

STRACCETTI MANZO A/PY/UY

CRUDO DI PARMA IT

CARNI MISTE A/UY/PY/CH/EU

STRACOTTO D'ASINO UY/A

SALAME CH/IT

GUANCETTE MAIALE CH

PANE FRESCO CH

PANE SENZA GLUTINE ES

PESCE

CAPELANTE FAO27

SALMONE NO

NERO DI SEPIA ES

ALICI FAO37

ORATA GR/HR

MERLUZZO ROYAL IS/NL

SOGLIOLA FAO34

COZZE ES/IT

MAZZANCOLLE VN/FAO61

POLIPETTI TH/ND/VN

UOVA LOMPO DK

CODE GAMBERONI VN

OMBRINA GR/HR

SUGO PESCATORA GR/NO/IS

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.

