



Antipasti starter/vorspeisen

Insalata di asparagi e gamberi con maionese al miso e fiocchi di latte CHF 27.-

Asparagus and prawn salad with miso mayonnaise and cottage cheese

Spargel-Garnelen-Salat mit Miso-Mayonnaise und Hüttenkäse

Caprese di pesce e crostacei CHF 27.-

Seafood Caprese

Caprese mit Fisch und Meeresfrüchten

Prosciutto crudo di parma con crema brûlée, cialda croccante e petali di cipolla rossa agrodolce CHF 27.-

Parma ham with crème brûlée, a crispy wafer and sweet-and-sour red onion petals

Parmaschinken mit Crème brûlée, knuspriger Waffel und süß-sauren roten Zwiebelblättern

Carpaccio di manzo con insalata di asparagi, scaglie di pecorino e vinaigrette alla senape in grani CHF 27.-

Beef carpaccio with asparagus salad, shavings of pecorino cheese and a whole-grain mustard vinaigrette

Rindercarpaccio mit Spargelsalat, Pecorino-Spänen und Senf-Vinaigrette

Fonduta di parmigiano con tuorlo fritto, asparagi verdi e polvere di olive CHF 22.-

Parmesan fondue with a fried egg yolk, green asparagus and olive powder

Parmesanfondue mit gebratenem Eigelb, grünem Spargel und Olivenpulver





Primi First courses/ Erste

Risotto carnaroli agli asparagi con crudo di tonno e uova di aringa Chf 24. -

Carnaroli risotto with asparagus, raw tuna and herring roe

Carnaroli-Risotto mit Spargel, Thunfisch-Crudo und Heringsrogen

Spaghetti rummo allo scoglio Chf 24. -

Spaghetti Rummo with seafood

Spaghetti Rummo mit Meeresfrüchten

Lasagne alle verdure primaverili con luganiga, formaggio fresco e salsa di pomodorini e basilico Chf 24. -

Lasagne with spring vegetables, luganiga sausage, fresh cheese and a cherry tomato and basil sauce

Lasagne mit Frühlingsgemüse, Luganiga,

Frischkäse und einer Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum

Tortelli agli asparagi con crema ai quattro formaggi e burro al timo limone Chf 22. -

Asparagus tortelli with a four-cheese sauce and lemon thyme butter

Tortelli mit Spargel, Vier-Käse-Creme und Zitronen-Thymian-Butter





Secondi pesce Fish main courses/Fischgerichte

Medaglioni di pescatrice cbt con salsa all'aglio orsino e
battuto di patate Chf 38. -

Cbt monkfish medallions with wild garlic sauce and mashed potatoes

Seeteufelmedaillons mit Bärlauchsoße und Kartoffelstampf

Turbantino di orata ripieno alla mediterranea con verdura e
patate Chf 38. -

Mediterranean-style stuffed sea bream with vegetables and potatoes

Mediterran gefüllte Seebrasse mit Gemüse und Kartoffeln

Fritto misto con verdura in tempura Chf 38. -

Assorted fried seafood with tempura vegetables

Gemischte Frittüre mit Gemüse im Tempura

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/ Fleischgerichte

Tagliata di manzo Angus alla Robespierre con patate arrosto e asparagi al burro Chf 43. -

Robespierre-style Angus beef tagliata with roast potatoes and buttered asparagus

Angus-Rindfleisch-Tagliata nach Robespierre-Art mit Bratkartoffeln und Spargel in Butter

Scottadito di agnello con cicoria ripassata all'aglio e peperoncino Chf 43. -

Lamb shank with chicory sautéed with garlic and chilli

Lammkeule mit in Knoblauch und Chili angebratenem Chicorée

Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini e patate fritte Chf 43. -

Milanese-style veal cutlet with rocket, cherry tomatoes and chips

Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Rucola, Kirschtomaten und Pommes frites

La Hit del Venerdì Chf 45. -

**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.*





Dessert

Crostatina al limone con panna al basilico CHF 13.-

Mini lemon tart with basil cream

Kleine Zitronentarte mit Basilikumcreme

Tiramisù al Bayles CHF 13.-

Bayles Tiramisu

Tiramisu mit Bayles

Mousse al Toblerone fondente con meringhe e salsa ai lamponi CHF 13.-

Dark Toblerone mousse with meringues and raspberry sauce

Mousse aus dunklem Toblerone mit Baisers und Himbeersauce

Fragole con panna montata e crumble alle mandorle CHF 13.-

Strawberries with whipped cream and almond crumble

Erdbeeren mit Schlagsahne und Mandelstreuseln





Provenienza derrate alimentari:

CARNE

SALAME NAPOLI CH

FILETTO MAIALE CH

RAGU' CARNI MISTE A, UY, CH, PY

PETTO DI POLLO CH, IT

MORTADELLA IT

MANZO STRACCIATO CH

TAGLIATA ANGUS A, UY

PROSCIUTTO CRUDO IT

CARPACCIO MANZO CH

LUGANIGA CH

SCOTTADITO D'AGNELLO AUS, NZ

COSTOLETTA VITELLO CH

GUANCETTA MAIALE CH

PESCE

MAZZANCOLLE VN, FAO61

TONNO SOTT'OLIO IT

COZZE IT, ES

ACCIUGHE IT, ES

ORATA GR, HR

MERLUZZO IS, NL

GAMBERI A, VN

VONGOLE FAO 61

GAMBERI SELVATICI A

UOVA ARINGA DK

TONNO VN

PESCATRICE FAO 27

ALICI FAO 37

CIUFFI ED ANELLI CALAMARI A

SALMONE NO

SCAMPI NO, EU

PANE FRESCO CH

PANE SENZA GLUTINE ES

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.

