



Antipasti

Tartare di ombrina affumicata con fragole
gel di rabarbaro, focaccia alle erbe, olio al pepe verde Chf 27. -

Smoked hake tartare with strawberries, rhubarb gel, herb focaccia and green pepper oil

Tartar vom geräucherten Umberfisch mit Erdbeeren, Rhabarbergel, Kräuterfocaccia und Öl mit grünem Pfeffer

Cuoppo di calamari fritti, salsa allo yogurt e cetrioli Chf 27.

A plate of fried squid with yoghurt and cucumber sauce

Teller mit frittierten Tintenfischen, serviert mit Joghurt-Gurken-Sauce

Midollo reale con gambero crudo
colatura di alici, crumble al limone e rosmarino Chf 27. -

Royal marrow with raw prawns, anchovy sauce, and a lemon and rosemary crumble

Königskrebs mit rohen Garnelen, Sardellenpaste, Zitronen-Rosmarin-Crumble

Prosciutto crudo di Parma, mozzarelle di bufala in carrozza

Chf 27. -

Parma ham and buffalo mozzarella sandwiches

Parmaschinken mit Büffelmozzarella im Toast

Polpette di melanzane alla parmigiana Chf 22. -

Aubergine balls, Parmigiana-style

Auberginenbällchen nach Parmigiana-Art





Primi

Risotto carnaroli allo champagne frutti di mare e salicornia

Chf 24. -

Carnaroli risotto with Prosecco, seafood and glasswort
Carnaroli-Risotto mit Prosecco, Meeresfrüchten und Queller

Orecchiette con asparagi, mazzancolle crema allo zafferano e terra di capperi

Chf 24. -

Orecchiette with asparagus, prawns, saffron cream and caper paste
Orecchiette mit Spargel, Garnelen, Safrancreme und Kapern

Rigatoni alla "gricia" elementi

Chf 24. -

Rigatoni alla "gricia" - ingredients
Rigatoni alla „Gricia“ - Zutaten

Fusilli integrali al sugo di pomodorini freschi e basilico crema di burrata

Chf 22. -

Wholemeal fusilli with a sauce of fresh cherry tomatoes and basil, served with a dollop of burrata
Vollkorn-Fusilli mit einer Sauce aus frischen Kirschtomaten und Basilikum, serviert mit Burrata-Creme





Secondi pesce

Rombo con zucchine, olive nere, pomodorini
purea di patate

Chf38. -

Turbot with courgettes, black olives, cherry tomatoes and mashed potatoes

Seezunge mit Zucchini, schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Kartoffelpüree

Gamberoni alla catalana
zucchine grigliate

Chf 38. -

Catalan-style prawns with grilled courgettes

Riesengarnelen nach katalanischer Art mit gegrillten Zucchini

Portafoglio di orata alla mediterranea
riso basmati e spinaci

Chf 38. -

Mediterranean-style sea bream fillets with basmati rice and spinach

Seebrasse nach mediterraner Art mit Basmatireis und Spinat





Secondi carne

Entrecôte alla piastra con salsa senape a l'ancienne
patate arrosto ed asparagi

Chf 43. -

Grilled entrecôte with traditional mustard sauce, roast potatoes and asparagus

Entrecôte vom Grill mit Senfsauce nach alter Art, Bratkartoffeln und Spargel

Petto d'anatra con salsa arancia e pepe vede
battuto di patate e verdura

Chf 43. -

Duck breast with orange and black pepper sauce, served with mashed potatoes and vegetables

Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse

Saltimbocca di vitello alla romana
carote vichy e patate arrosto

Chf 43. -

Roman-style veal saltimbocca with Vichy-style carrots and roast potatoes

Kalbs-Saltimbocca nach römischer Art mit Vichy-Karotten und Bratkartoffeln





Dessert

Ananas marinato con crumble al cocco
crema al burro di arachidi

Chf 13. -

Marinated pineapple with coconut crumble and peanut butter cream

Marinierte Ananas mit Kokos-Streusel und Erdnussbuttercreme

Crostatina al rabarbaro e fragole
cremoso alla vaniglia

Chf 13. -

Rhubarb and strawberry tartlet with vanilla cream

Rhabarber-Erdbeer-Törtchen mit Vanillecreme

Semifreddo agli agrumi
chupito al Franzini

Chf 13.-

Citrus semifreddo with a shot of Franzini

Zitrus-Semifreddo mit einem Schluck Franzini

Mousse allo yogurt
mirtilli e meringhe

Chf 13. -

Yoghurt mousse with blueberries and meringues

Joghurtmousse mit Heidelbeeren und Baisers





Provenienza derrate alimentari:

CARNE

MIDOLLO REALE CH
PROSCIUTTO CRUDO IT
GUANCIALE IT
ENTRECOTE UY, PY, AR
PETTO ANATRA FR
SALTIMBOCCA VITELLO CH
LUGANIGA CH
PAILLARD MANZO UY, PY, AR
GUANCIETTE MAIALE CH
TACCHINO EU
SALAME NAPOLI IT
FEGATO VITELLO CH

PESCE

OMBRINA CH, HR, TR
CALAMARI FAO41, AR
COLATURA ALICI FAO37
GAMBERO ROSSO FAO37
FRUTTI MARE IT
MAZZANCOLLE ID, FAO691
ROMBO ES
GAMBERONI AR, VN
ORATE GR, HR
ALICI SOTT'OLIO ES, EU
MERLUZZO IS, NL
RAGU' PESCE NO, GR, ID, VN, HR
SALMONE NO
ALICI FAO37
BACCALA FAO27, NL, DK
PESCE SPADA FAO 87
SAN PIETRO FAO 71

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.

