Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres

Gambero rosso fritto, spuma di polenta,cipollotto agro dolce **Chf 29.00**
Fried red shrimps, polenta foam, sweet and sour spring onion
Frittierte rote Garnelen, Polenta-Mousse, süß-saure Frühlingszwiebeln
Crevettes rouges frites, mousse de polenta, oignon de printemps aigre-doux

Ricciolola marinata alla barbabietola crema di finocchio,pompelmo rosa **Chf 28.00**
Beetroot marinated amberjack ,fennel cream , pink grapefruit
Adlerfisch in marinierten rube , Fenchel mouse , rose pampelmuse
Linche marinée à la crème de fenouil et betterave, pamplemousse rose

Suprema di quaglia, giardinetto di verdure autunnale **Chf 30.00**
Quail supreme, autumn vegetable garden
Wachtel Höchster, herbstlicher Gemüsegarten
Caille suprême, potager d'automne

Terrina di fegato d'oca, croccante di nocciola e melograno **Chf 36.00**
Terrine of goose foie gras, crunchy hazelnut and pomegranate
Gänseleber-Terrine, knusprige Haselnuss und Grana apfel
Terrine de foie gras d'oie, noisettes croquantes et grenade

Flan di zucca, crema di formaggio gottardo, funghi porcini **Chf 25.00**
Pumpkin flan, Gottardo cheese cream, porcini mushrooms
Kürbisflan, Gottardo-Käsecreme, Steinpilzen
Flan de potiron, crème de Gottardo, cepes

Primi piatti / First courses / Erster Gang / Entrées

Crema di patata con uovo cotto a bassa temperatura e tartufo nero di Norcia **Chf 20.00**
Potato soup with egg cooked at low-temperature and black truffle from Norcia
Kartoffelsuppe mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel aus Norcia
Soupe de pommes de terre avec l'oeuf poché et de la truffe noire de Norcia

Ravioli ai funghi porcini,salsa al timo e sherry, paglia di porro **Chf 26.00**
Ravioli with porcini mushrooms, thyme and sherry sauce, leek straw
Ravioli mit Steinpilzen, Thymian-Sherry-Sauce, Lauchstroh
Ravioli aux cèpes, sauce au thym et sherry, paille de poireau

Candele di Gragnano con ragu di selvaggina , pomodoro,scamorza gratinata **Chf 28.00**
Gragnano Pasta with game meet ragu, tomato, scamorza gratin
Gragnano-Nudel mit Wildragu, Tomate, Scamorza überbacken
Pâtes Gragnano avec au gibier ragu, tomates, scamorza au gratin

Risotto carnaroli alle cime di rapa , gorgonzola **Chf 32.00**
Carnaroli risotto with turnip tops, gorgonzola
Carnaroli-Reis mit Rübenspitzen, Gorgonzola
Risotto Carnaroli avec navettes, Gorgonzola

Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati, gambero rosso, polvere di barbabietola, bottarga di muggine **Chf 29.00**
Lightly smoked spaghetti “alla chitarra” with shrimps, beetroot-powder and mullet roe
Leicht geräucherte Spaghetti „alla chitarra“ mit roten Krabben, Randenpulver und Meeräschenrogen
Spaghetti “alla chitarra” légèrement fumés accompagnés de crevettes, poudre de betteraves rouges et boutarges

Linguine di Gragnano all’astice, pomodori e basilico **Chf 39.00**
Linguine from Gragnano with lobster, tomatoes and basil
Feine Nudeln aus Gragnano mit Hummer, Tomaten und Basilikum
Linguines De Gragnano au homard, tomates et basilic

Secondi di pesce / Main course (Fish)
Zweiter Gang (Fisch) / Plat principal (poisson)

Filetto di luccio perca salsa all'acciuga del cantabrico, puntarelle, perle di patate **Chf 49.00**
Pike perch fillet Cantabrian anchovy sauce, chicory, potato pearls
Zanderfilet mit acciuga Sauce ,kartoffelperlen und Zichorien Herz Salate
Filet de sandre aux sauce anchois cantabrique, chicorée, perles de pomme de terre

Dorso di Blackcod, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola **Chf 56.00**
Back of Blackcod, coconut and lemongrass sauce, confetti vegetables and purple potatoes
Kabeljau an Kokos- und Lemongras Sauce, Gemüsekonfetti und blaue Kartoffeln
Dos de cabillaud, sauce aux noix de coco et citronelle, légumes et pommes de terre violettes

Scaloppa di rombo, lenticchie Belluga, crema di cime di rapa, perle di crostacei **Chf 56.00**
Turbot escalope, Belluga lentils, cream of turnip greens, shellfish pearls
Steinbutt Steak - Belluga linsen rübensprossen Krustentiere perlen
Escalope de turbot, lentilles de Belluga, crème de navet, perles de crustacés

Sogliola alla mugnaia , patate al limone, baby costa **Chf 58.00**
Sole mugnaia, lemon potatoes, baby costa
Seezunge in Zitrone kartoffel- Mangold
Sole meuniere, pommes de terre au citron, bébé costa

Secondi di carne / Main course (Meat)
Hauptgang (Fleisch) / Plat principal (viande)

Filetto di cervo con porcini, zucca e noci nere **Chf 56.00**
Venison filet with porcini mushrooms, pumpkin and black walnuts
Hirschfilet mit Steinpilzen, Kürbis und schwarzen Walnüssen
Filet de cerf aux cèpes, citrouille et noix noires

Petto d'anatra all'arancia e pepe verde, strigoli di patate, verza **Chf 48.00**
Duck breast with orange and green pepper, potato strigoli, savoy cabbage
Entenbrust mit Orangen- und grüner pfeffer, Kartoffel strigoli, Wirsing
Magret de canard al 'orange poivre vert, Knodel de pomme de terre, chou de Sa

Filetto di manzo con scaloppa di fegato d'oca, salsa al tartufo nero,gratin di patate e verdure **Chf 58.00**
Beef fillet with goose liver escalope, black truffle sauce, potatoes au gratin and vegetables
Rindsfilet mit Gänslebertranche in schwarzer Trüffel Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse
Filet de boeuf avec escalope de foie gras d'oie, sauce à la truffe noire, gratin de pommes de terre et légumes

Costoletta di vitello alla griglia, funghi chanterelle, carciofi e patate * *** Chf 60.00**
Grilled veal cutlet, chanterelle mushrooms, artichokes and potatoes
Gegrilltes Kalbsschnitzel, Pfifferlinge, Artischocken und Kartoffeln
Escalope de veau grillée, champignons chanterelles, artichauts et pommes de terre

*(*Prezzo per persona – minimo 2 persone / Price per person - minimum 2 persons 350gr p.p.)*
*(*Preis pro Person - mindestens 2 Personen / Prix par personne - minimum 2 personnes 350gr p.p.)*

Delizie / Dessert

Tortina di limone e nocciola, sorbetto allo yuzu **Chf 18.00**
Lemon and hazelnut tartlet , yuzu sorbet
Zitronen-Haselnuss Törtchen, Yuzu sorbet
Tartelette au citron et noisettes, sorbet au yuzu

Sfera al cioccolato bianco, caramello e castagne **Chf 18.00**
Sphere of white chocolate, caramel and chestnuts
Weißer Schokolade Kugel , Karamell und Kastanien
Sphère au chocolat blanc, caramel et marrons

Cheesecake ai lamponi Rasperry **Chf 18.00**
Rasperry cheesecake
Himbeer-Cheesecake
Cheesecake aux framboises

Croccante di noce pecan, sorbetto e composta di pera, cremoso alla vaniglia **Chf 18.00**
Crunchy pecans, pear sorbet and compote, soft vanilla cream
Pekannussknusper, Sorbet und Birnenkompott, leichte Vanillecreme
Noix de pécan croustillantes, sorbet et compote de la poire, crémeux é la vanille

Créme brulée con frutti di bosco **Chf 18.00**
Crème brulée with mixed berries
Crème brulée mit Waldbeeren
Crème brûlée avec baies du bois

Quartetto classico: Tiramisù, Panna Cotta, Crème Brûlée, Tortino al cioccolato **Chf 20.00**
Tiramisu, panna cotta , crème brûlée, chocolate fondant
Tiramisu, Sahnepudding, Crème Brûlée, Schokoladenkuchen
Tiramisu, crème cuite, crème brûlée, gâteau au chocolat

Formaggi misti (italiani, svizzeri, francesi) **Chf 22.00**
Mixed cheeses (Italian, Swiss, French)
Gemischte Käse (Italien, Schweiz, Frankreich)
Fromages mixtes (italien, suisse, français)