

Menu degustazione – Tasting Menu – Degustationsmenü – Menu dégustation

Fiori di zuccina farciti con brunoise di verdura, su letto di spinacini, pomodori e olive taggiasche, salsa al tartufo

Courgette flowers filled with vegetables on a layer of spinach, tomatoes and Taggia olives, black truffle sauce

Zucchini Blüten gefüllt mit Gemüse, auf einem Bett von Spinat, Tomaten und Oliven aus Taggia, und Schwarztrüffel-Sauce

Fleurs de courgettes farcies avec brunoise de légumes sur un lit d'épinards, tomates et olives de Taggia, sauce à la truffe

Crema di fagioli bianchi corona leggermente piccante con gambero rosso e cannocchia, flambati al Brandy

Lightly spicy white beans' cream with red prawn and squills with Brandy liqueur flambé

Leicht scharf weisse Bohnen Cremesuppe mit roter Garnele und Heuschreckenkrebsen, an Brandy flambiert

Crème aux haricots blanches légèrement piquante avec écrevisse rouge et squille, flambés au Brandy

Spaghetti chitarra con alici del Mediterraneo, briciole di pane aromatizzato, pomodori Pachino con capperi e origano di Pantelleria

"Chitarra" spaghetti with anchovies from the Mediterranean sea, flavoured breadcrumbs, Pachino tomatoes with capers and oregano from Pantelleria

"Chitarra" Spaghetti mit Sardellen aus dem Mittelmeer, aromatisierte Brotstückchen, Tomaten aus Pachino, Kapern und Oregano aus Pantelleria

Spaghetti „Chitarra“ aux anchois de la Méditerranée, pain aromatisé, tomates de Pachino avec câpres et origan de Pantelleria

Filetti di sogliola impanati con essenze aromatiche, legumi mignon e patata Williams

Breaded sole fillets with aromatic essence, small vegetables and Williams potato

Panierte Seezunge-Filets mit aromatisierten Wesen, kleine Saisongemüse und William Kartoffel

Filets de sole panés aux essences aromatiques, légumes mignons et pomme de terre Williams

Filetto di vitello marinato alla birra con cipolline in agrodolce e carotine baby

Veal fillet marinated in beer with small sweet & sour onions and baby carrots

An Bier mariniertem Kalbsfilet mit kleinen süßsauer Zwiebeln und Baby Karotten

Filet de veau mariné à la bière avec petites oignons en aigre-doux et baby carottes

Composizione di formaggi

Selection of cheese

Käse Auswahl

Choix de fromages

Crema alle fave Tonka e vaniglia Bourbon

Cream of Tonka fave beans and Bourbon vanilla

Tonka-Bohnen und Bourbon-Vanilla Creme

Crème aux fèves Tonka et vanille Bourbon

Menu completo / Complete menu / Komplettes Menü / Menu complet CHF 110.00

Menu senza pesce / Menu without fish / Menü ohne Fisch / Menu sans poisson CHF 95.00

LE PIETANZE DELLA TRADIZIONE

Traditional dishes

Traditionsgerichte

Les plats de la tradition

**Costoletta alla Milanese
con rucoletta selvatica**

**Pomodorini cherry, olio extra vergine di oliva
e aceto balsamico**

Milanese veal chop with wild rocket salad

*Cherry tomatoes, extra virgin olive oil
and balsamic vinegar*

**Kalbskotelett Mailänder Art mit wildem Rucola Salat
Sherry Tomaten, Olivenöl und Balsamico-Essig**

*Côtelette de veau à la Milanaise avec salade roquette sauvage
Tomates cherry confites, huile d'olive et vinaigrette balsamique*

CHF 48.00

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Veal Ossobuco with saffron risotto

Kalbs „Ossobuco“ mit Safran Risotto

„Ossobuco“ de veau avec du risotto au safran

CHF 45.00

Filetto di pesce persico profumato alla salvia con riso al burro versato

*Crispy perch fillet with sage perfume,
boiled rice with melted butter*

Salbei parfümiertes Barschfilet mit Butterreis

Filet de perche au parfum de sauge avec ris au beurre

CHF 45.00

Zabaglione al Marsala

Egg-nog with Marsala wine

Zabaione (Eierlokörcreme) an Marsala Wein

Sabayon au Marsala

CHF 20.00

Antipasti – Starters – Vorspeisen – Hors d'oeuvres

- Fiori di zuccina farciti con brunoise di verdura, su letto di spinacini, pomodori e olive taggiasche, salsa al tartufo** 35.00
Courgette flowers filled with vegetables on a layer of spinach, tomatoes and Taggia olives, black truffle sauce
Zucchini Blüten gefüllt mit Gemüse, auf einem Bett von Spinat, Tomaten und Oliven aus Taggia, und Schwarztrüffel-Sauce
Fleurs de courgettes farcies avec brunoise de légumes sur un lit d'épinards, tomates et olives de Taggia, sauce à la truffe
- Duo di fegato d'oca con carciofi croccanti, gelatina al Porto in salsa al Sauternes e aceto balsamico tradizionale all'aroma di lampone** 42.00
Duo of goose liver with crispy artichokes, Porto wine gelé in Sauternes sauce and traditional balsamic vinegar with raspberries perfume
Doppel-Entenleber mit knusprigen Artischocken, Porto-Wein Gelatine in Sauternessauce, und heimische Balsamico-Essig an Himbeeren
Duo de foie gras avec des artichauts croustillantes, gélatine au Porto en sauce de Sauternes et vinaigre balsamique traditionnel à l'essence de framboise
- Semplice carpaccio di tonno rosso e branzino marinati con lime, olio extra vergine di oliva e pepe rosa** 36.00
Red tuna and sea bass carpaccio marinated in lime, with extra virgin olive oil and pink pepper
Roter Thunfisch- und Seebarsch Carpaccio an Limette, Olivenöl und rosa Pfeffer mariniert
Carpaccio de ton rouge et loup de mer marinés avec du citron vert, huile extra vierge l'olive et poivre rose
- Crema di fagioli bianchi corona leggermente piccante con gambero rosso e cannocchia, flambati al Brandy** 36.00
Lightly spicy white beans' cream with red prawn and squills with Brandy liqueur flambé
Leicht scharf weisse Bohnen Cremesuppe mit roter Garnele und Heuschreckenkrebs, an Brandy flambiert
Crème aux haricots blanches légèrement piquante avec écrevisse rouge et squille, flambés au Brandy
- Trittico di Zibello con insalatina novella, scaglie di Reggiano e marmellata di ribes rosso** 38.00
Raw ham from Zibello with salad, flakes of Reggiano cheese and red currants jam
Rohschinken aus Zibello mit Salat, Reggiano-Käse und roten Johannisbeeren Marmelade
Jambon cru de Zibello avec salade, écailles de fromage Reggiano et marmelade de groseille rouge

I prezzi si intendono in Franchi Svizzeri (CHF)

All rates are in Swiss Francs (CHF)

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF)

Les prix sont en Francs Suisses (CHF)

Zuppe e farinacei – Soups – Suppen und Teigwaren – Soupes et pâtes

Spaghetti chitarra con alici del Mediterraneo, briciole di pane aromatizzato, pomodori Pachino con capperi e origano di Pantelleria	30.00
<i>“Chitarra” spaghetti with anchovies from the Mediterranean sea, flavoured breadcrumbs, Pachino tomatoes with capers and oregano from Pantelleria</i>	
<i>“Chitarra” Spaghetti mit Sardellen aus dem Mittelmeer, aromatisierte Brotstückchen, Tomaten aus Pachino, Kapern und Oregano aus Pantelleria</i>	
<i>Spaghetti „Chitarra” aux anchois de la Méditerranée, pain aromatisé, tomates de Pachino avec câpres et origan de Pantelleria</i>	
Ricco minestrone di verdura alla Ticinese	24.00
<i>Rich vegetable soup, Ticino style</i>	
<i>Reichhaltige Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i>	
<i>Potage riche aux légumes à la Tessinoise</i>	
Paccheri di “Gragnano” con bocconcini di astice, rucoletta selvatica e pomodorini ciliegia	36.00
<i>“Paccheri di Gragnano” with lobster, wild rocket salad and cherry tomatoes</i>	
<i>sauce and grated lime</i>	
<i>„Paccheri di Gragnano” mit Hummer, wildem Rucola Salat und Kirschen-Tomaten</i>	
<i>„Paccheri di Gragnano” avec homard, salade roquette sauvage et tomates cherry</i>	
Cannelloni di pasta fresca allo zafferano farciti con erbette e ricotta profumata agli aromi del Mediterraneo	28.00
<i>Home made saffron Cannelloni filled with fine herbs and ricotta cheese, Mediterranean perfume</i>	
<i>Hausgemachte Cannelloni an Safran, gefüllt mit Kräutern und Quarksorte an Mittelmeer Düfte</i>	
<i>Cannelloni de pâtes fraîches au safran, farcis aux fines herbes et fromage blanc « ricotta »</i>	
<i>parfumé aux essences du Méditerranée</i>	
Cappelletti di manzo e foie gras al burro e salvia con jus ristretto, punte d’asparago e falde di pomodoro essiccato	30.00
<i>Beef and goose liver Tortellini with butter and sage, asparagus tops and dried tomato slices</i>	
<i>Rinds- und Entenleber Tortellini an Butter und Salbei mit Spargeln und trockene Tomatenschnitten</i>	
<i>Tortellini de boeuf et foie gras au beurre et sauge avec pointes d’asperges et petites tranches de tomate séché</i>	
Risotto “Aquerello” profumato al lime con gamberoni marinati e cappesante	34.00
<i>“Aquerello” risotto with lime perfume, marinated prawns and scallops</i>	
<i>Risotto “Aquerello” an Limettenduft mit marinierten Garnelen und Jakobsmuscheln</i>	
<i>Risotto “Aquerello” parfumé au citron vert avec gambas marinés et coquilles St. Jacques</i>	

Pesci – Fish dishes – Fisch – Poissons

Branzino in crosta di sale aromatizzato con salsina Mediterranea	110.00
<i>Sea bass in a crust of flavoured salt with Mediterranean sauce</i>	
Seebarsch in aromatisierter Salzkruste mit Mittelmeersauce	
<i>Loup de mer en croûte de sel aromatisé avec sauce Méditerranéenne</i>	
Filetti di sogliola impanati con essenze aromatiche, legumi mignon e patata Williams	43.00
<i>Breaded sole fillets with aromatic essence, small vegetables and Williams potato</i>	
Panierte Seezunge-Filets mit aromatisierten Wesen, kleine Saisongemüse und William Kartoffel	
<i>Filets de sole panés aux essences aromatiques, légumes mignons et pomme de terre Williams</i>	
Bianco di rombo dorato con carciofi spinosi, asparago, e patate nocciola	43.00
<i>Filet of golden turbot with artichokes, asparagus and noisette potato</i>	
Vergoldetes Steinbuttsfilet mit Artischocken, Spargeln und Noisette Kartoffel	
<i>Filet de turbot doré avec artichauts, asperges et pomme de terre noisette</i>	
Fantasia di mare del Mediterraneo alla griglia con bouquet di verdura all'essenza di basilico	45.00
<i>Mixed grilled Mediterranean fish and vegetables composition, with basil essence</i>	
Mittelmeeresfischkomposition vom Grill mit Komposition von Gemüse an Basilikum Essenz	
<i>Grillade de poissons de la Méditerranée avec bouquet de légumes à l'essence de basilic</i>	
Pesce del nostro lago secondo il pescato del giorno	s.q.
<i>Fish from our lake, according to the catch of the day</i>	
Fisch von unserem See nach Fang des Tages	
<i>Poissons de notre lac, selon la pêche du jour</i>	

Carni – Meat dishes – Fleisch – Viandes

Maialino da latte cotto a bassa temperatura laccato al miele di robinia, con composta di mele e Calvados	48.00
<i>Suckling-pig baked at low temperature with honey from locust and jam of apples and Calvados</i>	
Milch Spanferkel an Robinienhonig mit Äpfeln- und Calvados Marmelade	
<i>Cochon de lait cuit à basse température au miel de robinier avec compote de pommes et Calvados</i>	
Filetto di vitello marinato alla birra con cipolline in agrodolce e carotine baby	50.00
<i>Veal fillet marinated in beer with small sweet & sour onions and baby carrots</i>	
An Bier mariniertem Kalbsfilet mit kleinen süssauer Zwiebeln und Baby Karotten	
<i>Filet de veau mariné à la bière avec petites oignons en aigre-doux et baby carottes</i>	
Costolette d'agnello alle fave di cacao con tortino di carciofi e lamelle di tartufo estivo	48.00
<i>Lamb chops with cocoa beans, artichokes flan with summer truffle scales</i>	
Lammkarree an Kakao Saubohnen mit Artischockentörtchen und Sommertrüffel Blättchen	
<i>Carré d'agneau aux fèves de cacao avec flan d'artichauts et lamelles de truffe d'été</i>	
Châteaubriand dorato con salsa bernese, legumi e patate glassate (min. 2 persone)	110.00
<i>Gold-crusteD châteaubriand with béarnaise sauce, vegetables and glazed potatoes</i> (min 2 persons)	
Châteaubriand in einer Goldkruste mit Béarnaise- SoÙe und glasierte Kartoffel (min. 2 Personen)	
<i>Chateaubriand doré avec sauce béarnaise, légumes et pommes de terre glacées</i> (min. 2 personnes)	
Quaglia ripiena con cous cous, philadelphia e uvetta appassita in salsa ai pepi della Tasmania	48.00
<i>Quail filled with cous cous, Philadelphia cheese and raisins in Tasmania pepper sauce</i>	
Wachtel mit Cous Cous-, Philadelphia-Käse, und Rosinen Füllung, in Tasmanien Pfeffersosse	
<i>Caille farcie aux cous cous, Philadelphia et raisins en sauce des poivres de la Tasmanie</i>	

Provenienza delle carni

vitello:	Svizzera
agnello:	Nuova Zelanda o Australia o Francia
coniglio:	Svizzera o Francia o Italia
manzo:	Svizzera
anatra:	Francia
maiale:	Svizzera

Dolci – Desserts

Zuppetta di ananas e finocchio con boulette all'anice stellato 18.00
Pineapple and fennel soup with star anise parfait ball of broiled custard
Ananas- und Fenchel Suppe mit Sternanis gebrannte Creme
Soupe d'ananas et fenouil avec boulette à l'anis étoilé

Cre moso al Trinitario con gelé moka e pagliericcio croccante 18.00
Creamy pudding with Trinitarian cocoa, mocha jelly and crispy philo paste
Pudding an Trinitarier Kakao mit Mokka-Gelatine und knusprigem Philo Blätterteig
Crème au cacao trinitaire avec gelé moka et pâtes philo croustillantes

Tortino alla bianca ricotta con composta di rabarbaro e fragole 20.00
Small cake of white ricotta cheese, with jam of rhubarb and strawberries
Weiße Ricotta Käse Törtchen mit Rhabarber- und Erdbeeren Marmelade
Petit gâteau au fromage blanc avec compote de rhubarbe et fraises

Crema alle fave Tonka e vaniglia Bourbon 20.00
Cream of Tonka fave beans and Bourbon vanilla
Tonka-Bohnen und Bourbon-Vanilla Creme
Crème aux fèves Tonka et vanille Bourbon

Dolce rinfresco ai due pompelmi 18.00
Parfait of pink and yellow grapefruit
Halbgefrorenes von rosa und gelbe Grapefruit
Parfait aux pamplemousse rosé et jaune

Specialità servite tiepide tempo di preparazione 15 min.

Specialties served warm - Lauwarme Spezialitäten - Spécialités tièdes

Preparation time 15' - 15 Min. Zubereitungszeit - Temps de préparation 15 min.

Crêpes Suzette 28.00

Budino al cioccolato in tazza con sorpresa al lampone e biscotti savoiardi 20.00
Chocolate pudding served in cup with raspberries surprise, accompanied by sponge biscuits
Schokoladen Pudding in der Tasse serviert, mit Himbeeren „Überraschung“ und Löffelbiskuits
Crème renversée au chocolat servie en tasse avec surprise au framboises et garnie avec des Savoyards

“Balamena” in tempura al cardamomo con gelato al cocco e sciroppo al pepe di Tasmania 20.00
Banana and apple tempura with cardamom, coconut ice-cream and Tasmania pepper syrup
Banane- und Apfel Tempura an Kardamom mit Kokosnuss Eis und Tasmanien Pfeffer Sirup
Banane et pommes en tempura au cardamome avec glace au coco et sirupe au poivre de Tasmanie