

À la carte

Vorspeisen / Starters

Burrata auf Tomatencoulis mit Basilikum und Chili
Burrata on tomato coulis with basil and chili peppers

Dreierlei vom Lachs
Trio of salmon

Tabbouleh mit Minze, Rosinen und Radischenstreifen
Tabbouleh with mint, raisins and radish strips

Kalte Wassermelonensuppe mit Ingwer, Zitronengras und Jakobsmuschel
Cold watermelon soup with ginger, lemongrass and scallop



Pasta & Saisongerichte / Pasta & Seasonal dishes

Tagliatelle mit Meeresfrüchten und italienischer Petersilie
Tagliatelle with seafood and Italian parsley

Ravioli mit Tessiner Ricotta und Entenbruststreifen mit Rosmarin
Ravioli with Ticino ricotta and strips of duck breast with rosemary



Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf Auberginenkaviar mit Thymian
Roasted pike-perch fillet on aubergine caviar with thyme

Tranche von der Fjord-Forelle auf glasierten Gurken mit Dill
Slice of fjord trout on glazed cucumbers with dill



Fleisch / Meat

Alpstein Pouletbrust mit Rucola gefüllt und sautierte neue Kartoffeln
Alpstein chicken breast filled with rocket salad and sautéed new potatoes

Gebratenes Schweinefilet mit Estragon und Meauxsenfsauce
Sautéed pork fillet with tarragon and Meaux mustard sauce



Dessert / Desserts

Exotische Früchte-Parfait mit Mangosauce
Parfait with exotic fruits and mango sauce

Melonentatar und Mojito-Sorbet
Melon tartare and Mojito sorbet

*Wir stehen Ihnen zur Verfügung, um Ihre veganen oder vegetarischen Wünsche zu erfüllen.
We are at your disposal to satisfy your vegan or vegetarian desires.*

À la carte

Antipasti / Entrées

Burrata su coulis di pomodori al basilico e peperoncino
Burrata sur coulis de tomates au basilic et piments

Tris di salmone
Trio de saumon

Tabbouleh con menta, uvetta e lamelle di ravanello
Taboulé à la menthe, raisins secs et lamelles de radis

Zuppa fredda di anguria con zenzero, citronella e capasanta
Soupe de pastèque froide au gingembre, citronnelle et pétoncle



Pasta & Piatti stagionali / Pâtes & Plats saisoniers

Tagliatelle ai frutti di mare e prezzemolo italiano
Tagliatelle aux fruits de mer et persil italien

Ravioli alla ricotta ticinese e petto d'anatra sfilacciato al rosmarino
Ravioli à la ricotta tessinoise et effiloché de magret de canards au romarin



Pesce / Poisson

Filetto di lucioperca arrosto su caviale di melanzane al timo
Blanc de sandre rôti sur caviar d'aubergines au thym

Trancio di trota fjord su cetrioli glassati all'aneto
Tranche de truite fjord sur concombres glacés à l'aneth



Carne / Viande

Petto di pollo Alpstein ripieno di rucola e patate novelle saltate
Suprême de poulet Alpstein farci à la roquette sauvage et pommes de terre sautées nouvelles

Filetto di maiale saltato con dragoncello e salsa di senape Meaux
Filet de porc sauté à l'estragon et moutarde de Meaux



Dolci / Dessert

Semifreddo ai frutti esotici e salsa di mango
Parfait aux fruits exotiques et sauce à la mangue

Tartare di meloni e sorbetto al mojito
Tartare de melon et sorbe au mojito

*Siamo a vostra disposizione per soddisfare i vostri desideri vegani o vegetariani.
Nous sommes à votre disposition pour satisfaire vos désirs véganes ou végétariens*