

Al Braciere
RISTORANTE



Parcours Gourmand

105.-

Siviglia

Gazpacho andaluso con capesante alla fiamma, crostoni all'aglio e piccole guarnizioni
Andalusische Gazpacho mit flambierten Jakobsmuscheln, Knoblauch-Crostini und kleinen Beilagen

Foies Gras

Terrina di fegato d'anatra marinata al Porto composta di pesche e brioche tiepida
Terrine von marinierten Entenleber mit Portwein, begleitet von Pfirsichkompott und lauwarmer Brioche

Scirocco

Tonnarelli fatti in casa al pesto calabrese con pomodorini e basilico fresco
Hausgemachte Tonnarelli mit «pesto calabrese» Kirschtomaten und frischem Basilikum

Pork Belly

Pancetta di maiale croccante con glassa alle mele e timo patate "tripla cottura" e perle di carote
Knuspriger Schweinebauch mit Apfel-Thymian-Jus Kartoffeln "Tripla cottura" und Karottenperlen

Bellini

Granita al prosecco profumata alle pesche
Prosecco Granita mit Pfirsich Aroma

Tahiti

Semifreddo al cocco con ananas caramellato e crumble al cioccolato
Kokosnuss-Parfait mit karamellisierter Ananas und Schokoladen-Crumble

La scelta del menu vale per tutti gli ospiti del tavolo
Die Wahl des Menüs gilt für alle Gäste des Tisches



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan

Antipasti

Latino

25.-

Roast-Beef di Picanha con maionese al Chimichurri e sott'aceti fatti in casa

Picanha-Roastbeef mit hausgemachte
Chimichurri-Mayonnaise und eingelegtes Gemüse

Siviglia

24.-

Gazpacho andaluso con capesante alla fiamma, crostoni all'aglio e piccole guarnizioni

Andalusische Gazpacho mit flambierten Jakobs-
muscheln, Knoblauch-Crostini und kleine Beilagen

Foies Gras

33.-

Terrina di fegato d'anatra marinata al Porto composta di pesche e brioche tiepida

Entenleber-terrine an Portwein mariniert begleitet
von Pfirsichkompott und lauwarmer Brioche

Zamami

29.-

Tartare di tonno rosso con guacamole e salsa al ponzu

Rotes Thunfischtartar mit Guacamole
und Ponzu-Sauce



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan

Paste e Risotti

Maggia

36.-

Risotto carnaroli mantecato al formaggio d'alpe "Vallemaggia" con erbette del nostro giardino

Carnaroli-Risotto verfeinert mit "Vallemaggia" Alpkäse und frische Kräuter aus unserem Garten

Marea

41.-

Risotto carnaroli mantecato alla bisque di scampi con vongole e gamberoni

Carnaroli-Risotto mit Scampi-Bisque, Venusmuscheln und Riesengarnelen

Nostrane

24.- / 34.-

Casarecce fatte in casa al ragù di luganighetta e crumble di pane

Hausgemachte Casarecce mit Luganighetta-Ragout und Brot-Crumble

Scirocco

23.- / 33.-

Tonnarelli fatti in casa al pesto calabrese con pomodorini e basilico fresco

Hausgemachte Tonnarelli mit «pesto calabrese» Kirschtomaten und frischem Basilikum



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan

Suites

Panjab

39.-

Rollè di pollo alle spezie indiane, crocchette di patate al Masala, cetrioli e salsa jogurt
Hähnchenrollen mit indischen Gewürzen
Masala-Kartoffelkroketten, Gurken und Joghurtsauce

Pork Belly

41.-

Pancetta di maiale croccante con glassa alle mele e timo patate "tripla cottura" e consistenze di carote
Knuspriger Schweinebauch mit Apfel-Thymian-Jus mit Dreifach gegarte Kartoffeln und Karotten

Citrus

37.-

Filetto di trota dei fiordi con vellutata alla citronella platano croccante ed insalatina di finocchi
Forellenfilet aus den Fjorden mit Zitronengras-Veloutè Kochbanane und Fenchelsalat

Angus

49.-

Cuore di filetto di manzo con salsa alle Chanterelles, stringoli di patate e melanzana perlina al forno
Rinderfilet mit Pfifferlingsauce, Schupfnudeln und gebackene Aubergine



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan

Dessert

Tahiti 🌿

16.-

Semifreddo al cocco con ananas caramellato e crumble al cioccolato

Kokosnuss-Parfait mit karamellisierter Ananas
und Schokoladen-Crumble

Lemon curd 🌿

16.-

Crema al limone con croccante alla farina bona E meringaggio all'italiana

Zitronencreme mit Farina-Bona-crumbles und
"meringaggio italiano"

Bellini 🌿 🌾 🍷

11.-

Granita al prosecco profumata alle pesche

Prosecco Granita mit
Pflirsich Aroma

Caseus 🌿 🌾

19.-

Selezione di formaggi svizzeri e miele di castagno ronchese

Schweizer Käseteller mit Kastanienhonig
aus Ronco



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan

Provenienze

Insaccati	CH
Pollo	CH
Maiale	CH
Manzo	AU / CH
Gamberoni	VT
Trota	NO
Vongole	Atlantico
Scampi	IT
Anatra	FR
Tonno	Pacifico

Vi preghiamo di rivolgervi al nostro gentile personale di servizio per qualsiasi domanda riguardante allergie o intolleranze alimentari.

In Bezug auf Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an unser freundliches Servicepersonal zu wenden.



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen

 vegetarian
 gluten free
 lactose free
 vegan