



## PARCOURS GOURMAND

### **GIARDINO VEGANO**

HUMMUS DI CECI AL “RAS EL HANOUT”  
CHIPS DI VERDURA E PESTO ALLE ERBE  
KICHERERBSSEN-HUMMUS MIT „RAS EL HANOUT“  
GEMÜSECHIPS UND KRÄUTERPESTO

### **LATINO**

ROAST-BEEF DI PICANHA CON MAIONESE AL CHIMICHURRI  
E SOTT'ACETI FATTI IN CASA  
PICANHA-ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-MAYONNAISE  
UND HAUSGEMACHTEM EINGELEGTEM GEMÜSE

### **MAESTRALE**

TONNARELLI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI POLPO ALLA MEDITERANEA  
HAUSGEMACHTE TONNARELLI-NUDELN MIT MEDITERRANEM TINTENFISCH-RAGÙ

### **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

### **FROZEN**

GRANITA AL MOSCATO D'ASTI PROFUMATA AGLI AGRUMI  
MOSCATO D'ASTI GRANITA MIT ZITRUSFRUCHTIGEM AROMA

### **PRIMULA**

FRAGOLE MARINATE ALLA VANIGLIA  
DOPPIA PANNA GRUYÈRE E MERINGHE FATTE IN CASA  
ERDBEEREN AN VANILLE MARINIERT  
DOPPELRAHM AUS GRUYÈRE UND HAUSGEMACHTE MERINGUE

**105.-**

*LA SCELTA DEL MENU VALE PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO  
DIE WAHL DES MENÜS GILT FÜR ALLE GÄSTE DES TISCHES*

## ANTIPASTI

**GIARDINO VEGANO**   **21.-**  
HUMMUS DI CECI AL “RAS EL HANOUT”  
CHIPS DI VERDURA E PESTO ALLE ERBE  
KICHERERBSSEN-HUMMUS MIT „RAS EL HANOUT“  
GEMÜSECHIPS UND KRÄUTERPESTO

**ASPARAGUS** **17.-**  
VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI,  
CROSTINI INTEGRALI E PANCETTA CROCCANTE  
GRÜNE SPARGELCREMESUPPE  
VOLLKORN-CROSTINI UND KNUSPRIGEM SPECK

**LATINO**   **27.-**  
ROAST-BEEF DI PICANHA CON MAIONESE AL CHIMICHURRI  
E SOTT'ACETI FATTI IN CASA  
PICANHA-ROASTBEEF MIT CHIMICHURRI-MAYONNAISE  
UND HAUSEGEMACHTEM EINGELEGTEM GEMÜSE

**MAZARA**  **29.-**  
TARTARE DI GAMBERO ROSSO  
STRACCIATELLA DI BURRATA ED INSALATINA DI PUNTARELLE  
ROTES GARNELENTATAR  
BURRATA-STRACCIATELLA UND PUNTARELLA-SALAT

VEGAN 

VEGETARIAN 

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 

## PASTE & RISOTTI

### **DELICATO** 🌿 ✨

**35.-**

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA BARBABIETOLA  
CON BÜSCION DEI NOSTRI MONTI, NOCI E BALSAMICO INVECCHIATO  
CARNAROLI-RISOTTO VERFEINERT MIT ROTE-BETE,  
BÜSCION-KÄSE AUS RONCO, WALNÜSSEN UND GEREIFTER BALSAMESSIG

### **MAREA** 🌊

**41.-**

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO ALLA BISQUE D'ASTICE  
CON CARPACCIO DI SCAMPI ALL'OLIO E LIMONE  
CARNAROLI-RISOTTO MIT HUMMERBISQUE  
UND GARNELEN-CARPACCIO AN OLIO E LIMONE

### **ALLIUM** 🌿 ✨

**21/33.-**

FETTUCCINE FATTE IN CASA AL PESTO DI BASILICO DOLCE  
AGLIO ORSINO DELLA VALLEMAGGIA E SBRINZ D'ALPEGGIO  
HAUSGEMACHTE FETTUCCINE MIT SÜSSEM BASILIKUM-PESTO,  
WILDEM BÄRLAUCH AUS DER VALLEMAGGIA UND ALPEN-SBRINZ

### **MAESTRALE** 🍷

**24/36.-**

TONNARELLI FATTI IN CASA CON RAGÙ DI POLPO ALLA MEDITERANEA  
HAUSGEMACHTE TONNARELLI-NUDELN MIT MEDITERRANEM TINTENFISCH-RAGÙ

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

## SUITES

**SUPREMA** 45.-  
PETTO DI FARAONA CON SALSA ALLE SPUGNOLE  
GNOCCHI ROSOLATI AL BURRO E VARIAZIONE DI CAVOLI  
PERLHUHNBRUST MIT MORCHELSAUCE  
IN BUTTER GEBRATENE GNOCCHI UND KOHLSORTEN-VARIATION

**PORK BELLY** 🌿 🥛 41.-  
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



**BRÜGGLI** 🌿 44.-  
FILETTO DI SALMERINO ALPINO "BRÜGGLI" CON SPUMA CHORON  
QUINOA ROSSA E PAK CHOI  
WANDERSAIBLING AUS "BRÜGGLI" MIT CHORON-SCHAUM  
ROTE QUINOA UND PAK CHOI

**ARLECCHINO** 51.-  
LOMBO DI VITELLO "CBT", SALSA AI QUATTRO PEPI  
CROCCHETTE DI RISOTTO ALLO ZAFFERANO E PUNTE D'ASPARAGI  
KALBSNIERSTÜCK NIEDERGEGART MIT PFEFFER SAUCE  
RISOTTO-KROKETTEN UND SPARGELSPITZEN

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

## DESSERT

**PRIMULA** ✨ **15.-**  
FRAGOLE MARINATE ALLA VANIGLIA  
DOPPIA PANNA GRUYÈRE E MERINGHE FATTE IN CASA  
ERDBEEREN AN VANILLE MARINIERT  
DOPPELRAHM AUS GRUYÈRE UND HAUSGEMACHTE MERINGUE

**PIEMONTE** ✨ **16.-**  
FONDANT AL CIOCCOLATO CON GANACHE MORBIDA ALLE NOCCIOLE  
SCHOKOLADEN-FONDANT MIT WEICHER HASELNUSS-GANACHE

**FROZEN** 🌿 🍃 **11.-**  
GRANITA AL MOSCATO D'ASTI PROFUMATA AGLI AGRUMI  
MOSCATO D'ASTI GRANITA MIT ZITRUSFRUCHTIGEM AROMA

**CASEUS** 🌿 ✨ **19.-**  
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE DI CASTAGNO RONCHESE  
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT KASTANIENHONIG AUS RONCO

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿