



PARCOURS GOURMAND

SIVIGLIA

GAZAPCHO 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 PFIRSICHKOPOTT 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 ROSÉ E PESCHE
PROSECCO ROSÉ GRANITA MIT PFIRSICH

TAHITI






SEMIFREDDO AL COCCO CON ANANAS CARAMELLATO
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO
KOKOSNUSS-PARFAIT MIT KARAMELLISIERTER ANANAS
UND SCHOKOLADEN-CRUMBLE

105.-

*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 7,7% INCLUSA
PREISE IN CHF- 7,7% MWST INBEGRIFFEN

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.-**
GAZAPCHO ANDALUSO CON CAPESANTE ALLA FIAMMA, CROSTONI
ALL'AGLIO E PICCOLE GUARNIZIONI
ANDALUSISCHE GAZPACHO MIT FLAMBIERTEN JAKOBSMUSCHELN,
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 PFIRSICHKOPOTT UND LAUWARME BRIOCHE
- ZAMAMI**   **29.-**
TARTARE DI TONNO ROSSO CON GUACAMOLE E SALSA AL PONZU
ROTES THUNFISCHTARTAR MIT GUACAMOLE UND PONZU-SAUCE

VEGAN 

VEGETARIAN 

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 



PASTE & 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

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

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 AI CHANTERELLES
STRINGOLI DI PATATE E MELANZANA PERLINA AL FORNO
RINDERFILET MIT PFIFFERLINGSSAUCE, SCHUPFNUDELN
UND GEBACKENE AUBERGINE

VEGAN 

VEGETARIAN 

NO LACTOSE 

NO GLUTEN 

DESSERT

- TAHITI** ✿ **16.-**
SEMIFREDDO AL COCCO CON ANANAS CAMELLATO
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO
KOKOSNUSS-PARFAIT MIT KAMELLISIERTER 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 ROSÉ E PESCHE
PROSECCO ROSÉ GRANITA MIT PFIRSICH
- CASEUS** ✿ ✿ **19.-**
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE DI CASTAGNO RONCHESE
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT KASTANIENHONIG AUS RONCO

VEGAN ✿

VEGETARIAN ✿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN ✿