

$$\frac{3}{1} \bigg| \begin{matrix} V \\ E \end{matrix}$$



Che la nostra cucina
possa raccontarvi
ciò che abbiamo vissuto,
sentito e provato.
Grati alla vita e al lavoro,
penseremo a voi
e alla vostra esperienza
con noi, cari ospiti.

Alessia & Baldo

SELVAGGINA

Menu degustazione 4 portate 4 course tasting menu	95.—
Affettato di selvaggina Salametto di capriolo, prosciutto crudo di cinghiale, carne secca di cervo, terrina di lepre Mixed cold cuts Roe deer salami, wild boar prosciutto, dried venison, hare terrine 12	28.—
Tartare di cervo con uovo nostrano, finferli, rafano, chips di patate Venison tartare with farm-fresh egg, chanterelles, horseradish, and potato chips 1, 3, 10, 12	36.—
Lasagnetta al ragoût di cinghiale, polvere di funghi, aglio nero, porro fritto Lasagna with wild boar ragout, mushroom powder, black garlic, fried leek 1, 3, 7, 9, 12	26.—
Filetto di cervo salsa ai funghi e castagne, spiedini di cavoli di Bruxelles al grill, purée di patate e fichi Venison fillet mushroom and chestnut sauce, grilled Brussels sprout skewers, potato and fig purée 7, 9, 12	43.—
Millefoglie ai marrons glacés con gelato alla castagna e meringa Marron glacé millefeuille with chestnut ice cream and meringue 1, 7, 12	14.—

PER INIZIARE

Tiradito di tonno, tartare di mela, purée di avocado, emulsione allo zenzero Tuna tiradito, apple tartare, avocado purée, ginger emulsion 1, 4, 11, 12, 14	27.—
Carpaccio di sedano rapa, senape, aglio nero, polvere di funghi, nasturzio Celeriac carpaccio, mustard, black garlic, mushroom powder, nasturtium 5, 8, 11, 12	15.—
Clam Chowder di granchio e baby mais grigliato Crab and grilled baby corn clam chowder 2, 7, 9, 12, 14	29.—
Terrina di anatra, brioche, marmellata di pera, frutti rossi e Champagne Duck terrine, brioche, pear jam, red berries, and Champagne 1, 3, 7, 8, 9, 12	23.—

PASTA E ALTRO

Lasagne ai funghi e ricotta affumicata, jus di funghi, sfere di yuzu Mushroom and smoked ricotta lasagna, mushroom jus, yuzu spheres 1, 3, 7, 9, 12	26.—
Bottoni di lessso, jus di carne, salsa verde Bottoni di lessso, jus di carne, salsa verde 1, 3, 4, 7, 8, 9, 11, 12	24.—
Tartare di Angus, salsa cacio e pepe, uovo grattugiato e acciughe del Cantabrico Angus tartare, cacio e pepe sauce, grated egg and Cantabrian anchovies 1, 3, 4, 7, 10, 12	37.—
Tacos di gamberi in tempura, maionese al chipotle, guacamole e pico de gallo Tempura shrimp tacos, chipotle mayonnaise, guacamole and pico de gallo 1, 2, 12	27.—
Tacos di tofu affumicato (vegan) Smoked tofu tacos (vegan) 1, 6, 12	27.—

CARNE PESC

Filetto di manzo al grill, jus di manzo e cacao amaro, cipollotto, purée di topinambur, gel di ribes, amaranto	43.—
Grilled beef fillet, beef jus and bitter cocoa, spring onion, Jerusalem artichoke purée, redcurrant gel, amaranth 7, 8, 9, 12	
Pancetta di maiale, indivia grigliata, purée di pera e pastinaca, cavolo nero	38.—
Pork belly, grilled endive, pear and parsnip purée, cavolo nero 1, 6, 7, 9, 12, 14	
Hamburger di manzo, marmellata di cipolla e bacon, formaggio, rucola e patate dolci fritte	28.—
Beef burger, onion and bacon jam, cheese, rocket and sweet potato fries 1, 7, 12	
Filetto di pesce del giorno, beurre blanc alle alghe, tobico, pera fermentata, porro, finocchio	41.—
Fillet of catch of the day, seaweed beurre blanc, tobiko, fermented pear, leek, fennel 4, 7, 12	
Menu degustazione 4 portate	95.—
4 course tasting menu	

PER I PICCOLI

Penne al pomodoro	11.—
Penne with tomato sauce	
1, 7, 9, 12	

Impanata di vitello con patate	25.—
Breaded veal escalope with potatoes	
1, 3, 12	

PER FINIRE

Torta basca con gelato alla zucca**15.—**

Basque cake with pumpkin ice cream

1, 3, 7, 8, 12

Cremoso al cioccolato 70 % Grand cru, sablé di cacao, praliné, noci caramellate**19.—**

Cremoso al cioccolato 70 % Grand cru, sablé di cacao, praliné, noci caramellate

1, 3, 5, 7, 8, 12

Pavlova alla frutta**12.—**

Fruit pavlova

3, 7

Affogato al caffè**8.—**

Ice cream scoop and a shot of espresso coffee

3, 7, 8, 12

Gelati e sorbetti di nostra produzione**7.—**

Ice creams and sorbets

In caso di allergie e/o intolleranze, si prega di informare il nostro personale di servizio.

If you have any allergies and/or intolerances, please inform our service staff.

Formaggi

Cheeses

In caso di allergie e/o intolleranze, si prega di informare il nostro personale di servizio.

If you have any allergies and/or intolerances, please inform our service staff.

Allergeni

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina non possono essere escluse contaminazioni incrociate.

In case of a food allergy, we ask you to contact our service staff for information before placing your order. In our kitchen cross contamination cannot be excluded.

- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | Cereali / Cereal gluten |
| 2 | Crostacei / Shellfish |
| 3 | Uova / Eggs |
| 4 | Pesce / Fish |
| 5 | Arachidi / Peanuts |
| 6 | Soia / Soy |
| 7 | Latte, lattosio
/ Milk, lactose |
| 8 | Frutta a guscio, noci
/ Nuts |
| 9 | Sedano / Celery |
| 10 | Senape / Mustard |
| 11 | Sesamo / Sesame |
| 12 | Solfiti / Sulfite |
| 13 | Lupini / Lupin |
| 14 | Molluschi / Mollusca |

Provenienze / Origin

Carne / Meat

Rib Eye di manzo: CH

Tartare di manzo: CH

Agnello: CH

Pesce / Fish

Tonno: Pescato FA034/55/77

Gamberi: Vietnam

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA compresa.

All prices are in CHF, including VAT.