



Antipasti / Appetizers / Vorspeisen / Hors d'œuvres

Gazpacho di barbabietola, insalata verticale di verdure croccanti e semi di girasole	Chf 24.00
Beetroot gazpacho, crunchy vegetable salad and sunflower seeds Gazpacho de betterave, salade de légumes croquants et graines de tournesol Rote-Bete-Gazpacho, knuspriger Gemüsesalat und Sonnenblumenkerne	
Composizione di mare con polpo arrostito, seppia, scampo, capesante, tonno, gelée di pomodoro e salsa al limone	Chf 36.00
Mediterranean composition of octopus, cuttlefish, scampi, scallops and tuna, tomato jelly and lemon sauce Composition de la mer avec poulpe roti, seiche, langoustine, coquille Saint-Jacques et thon, gelée de tomates et sauce au citron. Meereskomposition aus Kraken, Tintenfisch, Scampi, Jakobsmuscheln und Thunfisch, Tomatengelee und Zitronensauce	
Luccio perca marinato al caffè, mango ed emulsione al pepe rosa e prezzemolo	Chf 28.00
Pike perch marinated with coffee, mango, parsley and pink pepper emulsion Sandre mariné au café, mangue avec émulsion au persil et poivre rose Zander mariniert mit Kaffee, Mango, Emulsion aus rosa Pfeffer und Petersilie	
Terrina di foie gras con prugne caramellate, salsa all'aneto e pistacchio	Chf 34.00
Foie gras terrine with caramelized plums, dill sauce and pistachios Terrine de foie gras aux prunes caramélisées, sauce à l'aneth et pistaches Gänseleber-Terrine mit karamellisierten Pflaumen, Dillsauce und Pistazien	
Tataki di manzo leggermente marinato alla soja, lattughino grigliato e maionese all'acciuga	Chf 32.00
Lightly soy marinated beef tataki, grilled lettuce and anchovy mayonnaise Tataki de bœuf légèrement mariné au soja, laitue grillée et mayonnaise aux anchois Rindfleisch Tataki leicht mariniert in Soja, gegrillter Kopfsalat und Sardellenmayonnaise	



Primi piatti / First courses / Erster Gang / Entrées

Tagliolini all'uovo con crema di zucchine alla scapece e il suo fiore, crudo di gambero rosso e stracciatella di burrata **Chf 32.00**

Tagliolini with creamed and zucchini flowers, raw red prawns and burrata stracciatella

Tagliolini fraiche aux œufs, crème de courgette a l'escabeche et sa fleur, crevettes rouges crues et stracciatella de burrata

Ei-Tagliolini mit Scapece-Zucchini-Creme und ihrer Blume, rohe rote Garnele und Stracciatella di Burrata

Crema di spinacini novelli, gocchie morbide di Zincarlin, fiori di campo e crostone di pane della Valle Maggia **Chf 25.00**

Cream of baby spinach, soft drops of Zincarlin cheese, wild flowers and toasted bread from the Maggia Valley

Crème de pousses d'épinards, gouttes de fromage Zincarlin, fleurs des champs et pain grillé de la vallée Maggia

Baby-Spinatcreme, weicher Zinkarlin-Käse, wilde Blumen und geröstetes Brot aus dem Maggia-Tal

Fagottini di vitello stufato, pomodorini confit agli agrumi e cremoso di parmigiano DOP **Chf 30.00**

Stewed veal dumplings, citrus-flavored confit tomatoes and parmesan cheese cream

Fagot de veau a l'etouffee, tomates cerises confites aux agrumes et crèmeux de parmesan AOP

Fagottini mit geschmortem Kalbsfleisch, konfierte Kirschtomaten mit Zitrusfrüchten und Parmesan-Creme

Risotto alla crema di favette, baccalà mantecato e peperone crusco **Chf 30.00**

Risotto with creamed broad beans, cod fish and dried crusco pepper

Risotto à la crème de fèves, morue et poivron crusco

Risotto mit Saubohnen, Kabeljaucreme und krockanter Peperoni

Busiate di grano antico agli asparagi, acqua di provola affumicata e scaglie di prosciutto croccante **Chf 26.00**

Traditional Sicilian pasta "Busiate" with asparagus, provola cheese and crispy Parma ham

Pates busiate au ble ancien, asperges, fromage provola fumee et jambon croquant

Traditionelle Busiate mit Spargeln, geräuchertem Provola-Käse und knusprigen Schinkenblättern



Secondi di pesce/ Main course (fish)
Zweiter Gang (Fisch) / Plat principal (poisson)

Rombo chiodato su letto di grano bulgur, vongole in guazzetto e fiori di borragine **Chf 54.00**

Turbot fish on bulgur wheat, stewed clams and borage flowers

Turbot sur céréales, palourdes et fleurs de bourrache

Steinbutt auf Bulgur-Bett, gedünstete Muscheln und Borretschblüten

Turbante di sogliola con mousseline di crostacei, salsa allo champagne, perle di caviale e patata olivetta al vapore **Chf 56.00**

Turban of sole fish, shellfish mousseline, champagne sauce, caviar pearls and steamed potatoes

Turban de sole, mousseline de crustacés, sauce champagne, caviar et pommes de terre cuites à la vapeur

Gerollte Seezungenfilets mit Krustentier-Mousseline, Champagner-Sauce, Kaviarperlen und gedämpfte Kartoffeln

Carbonaro dell'Alaska con salsa alla mandorla, mousse di pane tostato e funghi shiitake **Chf 58.00**

Alaskan Black cod carbonaro with almond sauce, shiitake mushroom and toasted bread mousse

Morue à la sauce d'amandes, mousse de pain toasté et champignon shiitake

Kabeljau aus Alaska mit Mandelsauce, Mousse aus geröstetem Brot und Shiitake-Pilzen

Branzino in crosta di sale con patate e verdure al vapore **Chf 130.00**

Salt-crusted sea bass with potatoes and vegetables

(for 2 pers)

Bar en croûte de sel avec pommes de terre et légumes vapeur

(pour 2 pers)

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Kartoffeln und gedämpftem Gemüse

(Für 2 Pers)



Secondi di carne/ Main course (meat)
Hauptgang (Fleisch) / Plat principal (viande)

Petto d'anatra con morbido di patata dolce, pak choi, salsa alla acerola e croccante alla nocciola Chf 48.00

Duck breast with cherry tomato sauce, sweet potato, pak choi and crunchy hazelnut

Magret de canard, sauce aux cerises, pommes de terre douce, pak choi e croquant de noisette

Entenbrust an Kirschensauce mit Süßkartoffelstock, Pak Choi und Haselnussknusper

Cubo di vitello, le sue animelle dorate con funghi Gallinacci, patate e jus de veau al pepe de Sichuan Chf 58.00

Veal cube, golden sweetbreads with Chanterelle mushrooms, potatoes and jus de veau with Sichuan pepper

Cube de veau, riz de veau dore et champignon Gallinacci, pommes de terre, jus de veau et poivre du Sechuan

Kalbswürfel und Kalbsbries mit Pfifferlingen, Kartoffeln und Jus de Veau mit Sichuan-Pfeffer

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras, purea di patate, funghi Porcini e riduzione al Porto Chf 60.00

Beef tenderloin, seared foie gras, mashed potatoes, Porcini mushrooms and Port wine jus

Filet de bœuf, escalope de foie gras, purée de pommes de terre, cèpes et réduction de Porto

Rindsfilet mit Gänseleber, Kartoffelpüree, Steinpilzen und Portwein-Reduktion

Lombata d'agnello ai profumi di provenza, asparagina, patata all'erbette e salsa alla lavanda Chf 54.00

Lamb loin with Provence scents, wild asparagus, mashed potato with herbs and lavender sauce

Surlonge d'agneau, aux parfum de la Provence, asperge sauvage, pommes de terre aux herbes et sauce à la lavande

Lamm-Lendenstück provenzalische Art, wilder Spargel, Kräuterkartoffeln und Lavendelsauce



Delizie / Dessert

Guazzetto di frutta esotica e il suo sorbetto	Chf 20.00
Exotic fruit stew and its sorbet	
Fruits exotiques et son sorbet	
Exotischer Obstsalat und sein Sorbet	
Millefoglie scomposta ai mirtilli con crema profumata al timo e limone	Chf 20.00
Millefeuille deconstructed with blueberries with thyme and lemon scented cream	
Millefeuille décomposé aux myrtilles à la crème parfumée au thym et au citron	
Zerlegtes Millefeuille mit Blaubeeren, Zitronencreme und Thymian	
Semifreddo al cioccolato su crostatina alla nocciola	Chf 20.00
Chocolate semifreddo tart with hazelnut brittle	
Tarte semifreddo au chocolat et croquant de noisettes	
Schokoladen-Eis-Törtchen mit Haselnussknusper	
Diamante alla fragola con sablè breton e gocce di aceto balsamico	Chf 20.00
Strawberry diamond with Breton sablè and drops of balsamic vinegar	
Diamant aux fraise avec sablè breton et gouttes de vinaigre balsamique	
Erdbeerdiamant mit bretonischem Sablè und Tropfen von Balsamico-Essig	
Selezione di formaggi misti	Chf 20.00
Selection of mixed cheeses	
Sélection de fromages mixtes	
Auswahl an gemischten Käsesorten	



Menu degustazione / Tasting menu

Terrina di foie gras con prugne caramellate, salsa all'aneto e pistachio

Foie gras terrine with caramelized plums, dill sauce and pistachios
Terrine de foie gras aux prunes caramélisées, sauce à l'aneth et pistaches
Gänseleber-Terrine mit karamellisierten Pflaumen, Dillsauce und Pistazien

Tagliolini al uovo con crema di zucchine alla scapece e il suo fiore, crudo di gambero rosso e stracciatella di burrata

Tagliolini with creamed and zucchini flowers, raw red prawns and fresh cheese stracciatella
Tagliolini fraiche aux œufs, crème de courgette a l'escabeche et sa fleur,
crevettes rouges crues et stracciatella de burrata
Ei-Tagliolini mit Scapece-Zucchini-Creme und ihrer Blume, rohe rote Garnele und Stracciatella di Burrata

Turbante di sogliola con mousseline di crostacei, salsa allo champagne, perle di caviale e patata olivetta al vapore

Turban of sole fish, shellfish mousseline, champagne sauce, caviar pearls and steamed potatoes
Turban de sole, mousseline de crustacés, sauce champagne, caviar et pommes de terre cuites à la vapeur
Gerollte Seezungenfilets mit Krustentier-Mousseline, Champagner-Sauce, Kaviarperlen und gedämpfte Kartoffeln

Petto d'anatra con morbido di patata dolce, pak choi, salsa alla acèrola e croccante alla nocciola

Duck breast with cherry sauce, sweet potato, pak choi and crunchy hazelnut
Magret de canard, sauce aux cerises, patate douce, choux Chinois e croquant de noisette
Entenbrust an Kirschensauce mit Süßkartoffelstock, Pak Choi und Haselnussknusper

Millefoglie scomposta ai mirtilli con crema profumata al timo e limone

Millefeuille deconstructed with blueberries with thyme and lemon scented cream
Millefeuille décomposé aux myrtilles à la crème parfumée au thym et au citron
Zerlegtes Millefeuille mit Blaubeeren, Zitronencreme und Thymian

Chf 135.00

per persona / par personne / pro Person / per person

Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 persons
Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / Ce menu est pour 2 personnes minimum



Menu vegetariano / Vegetarian Tasting menu
Menu dégustation végétarienne / Vegetarisches Degustationsmenü

Gazpacho di barbabietola, insalata verticale di verdure croccanti e semi di girasole

Beetroot gazpacio, crunchy vegetables salad and sunflower seeds

Gazpacio de betterave, salade de légumes croquants et graines de tournesol

Rote-Bete-Gazpacio, vertikaler Salat aus knusprigem Gemüse und Sonnenblumenkernen

Busiate di grano antico alla crema d'asparagi e provola affumicata

"Busiate" old grain pasta with asparagus cream and provola cheese

Pates Busiate au blé ancien avec crème d'asperges e fromage provola fumee

Alter Weizen mit Spargelcreme und Provola-Käse

Sedano rapa grigliato con salsa al tofu e mandorle

Grilled celery and turnip with tofu and almond sauce

Celeri rave grillés avec sauce au tofu et aux amandes

Gegrillter Sellerie und Rübe mit Tofu und Mandelsauce

Guazzetto di frutta esotica e il suo sorbetto

Exotic fruit stew and its sorbet

Fruits exotiques et son sorbet

Exotischer Obsteintopf und sein Sorbet

Chf 90.00

per persona / per person / par personne / pro Person

Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 persons

Ce menu est pour 2 personnes minimum / Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht



La Stagione Degli Asparigi, Menu degustazione
Asparagus Tasting Menu / Menu dégustation d'asperges
Spargel-Degustationsmenü

Variazione d'asparagi, uovo pochèe e chips croccanti al parmigiano

Variation of asparagus, poached egg and crunchy parmesan chips
Variation d'asperges, œuf poché et chips de parmesan croustillantes
Variation von Spargel, pochiertem Ei und knusprigen Parmesan-Chips

Crespelle agli asparagi, ricotta fresca e besciamella soffiata

Crepes with asparagus, fresh ricotta and puffed béchamel sauce
Crêpes aux asperges, ricotta fraîche et béchamel soufflée
Crepes mit Spargel, frischem Ricotta und gepufftem Bechamel

Stinco d'agnello brasato, asparagi bianchi, puré di patate all'aglio nero e chips di verdure

Braised lamb shank, white asparagus, mashed potatoes with black garlic and vegetable chips
Jarret d'agneau braisé aux asperges blanche, purée de pommes de terre à l'ail noire et chips de légumes
Geschmorte Lammkeule, weißer Spargel mit Kartoffelpüree aus schwarzem Knoblauch und Gemüsechips

Delizia al limoncello

Limoncello delight / Délice de Limoncello / Limoncello Freude

Chf 90.00

per persona / par personne / pro Person / per person

Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 persons
Ce menu est pour 2 personnes minimum / Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht



Menu geustazione del Ticino

Ticino tasting menu / Menu dégustation du Tessin / Tessin-Degustationsmenü

Crudo di Piora, crostone di pane nero della Maggia e misticanza di campo

Piora ham, toasted dark bread from the Maggia valley and wild salad

Jambon cru de Piora, croûton de pain noir de la vallée de la Maggia et salade des champs

Piora roher Schinken, Crostone aus dunklem Brot aus dem Maggia-Tal und wilder Salat

Risotto mantecato al formaggino fresco della Valle di Muggio con luganiga e riduzione al Merlot

Risotto with fresh cheese from the Muggio Valley, luganiga and Merlot wine reduction sauce

Risotto au fromage frais de la vallée du Muggio, luganiga et sauce réduction au vin de Merlot

Risotto mit Frischkäse aus dem Muggio-Tal, Luganiga und Merlot-Weinreduktionssauce

Ossobuco di vitello al Merlot, purè di patate e verdure miste

Merlot braised veal shank, mashed potatoes and mixed vegetables

Jarret de veau au Merlot, purée de pommes de terre et légumes mélangés

Kalbsbeinscheibe mit Merlot, Kartoffelpüree und gemischtes Gemüse

Gelato al fior di latte, composta di rabarbaro, pepe della Valle Maggia e biscotto alla mardorla

Fior di latte ice-cream, rhubarb compote, Valle Maggia pepper and almond biscuit

Fior di latte glace, compote de rhubarbe, poivre de la vallée Maggia et biscuit aux amandes

Fior di Latte-Eis, Rhabarberkompott, Pfeffer aus dem Maggiatal und Mandelbiskuit

Con una mezza bottiglia di vino bianco o rosso della regione

With a half bottle of white or red wine from the region

Mit einer halben Flasche Weiß- oder Rotwein aus der Region

Avec une demi-bouteille de vin blanc ou rouge de la région

Chf 95.00

Senza vino / Without wine / Sans vin / Ohne Wein

Chf 85.00

per persona / per person / par personne / pro Person

Il menu è per minimo 2 persone / The menu is for a minimum of 2 persons

Ce menu est pour 2 personnes minimum / Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht