






Appetizers / Antipasti

-  Duck foie gras Medallions with apricot schnapps, apricot chutney, saladine & toasted brioche
Medaglioni di fegato grasso d'anatra all'abricotine, chutney d'albicocche, insalatina e brioche tostata CHF 29.-
-   Mesclun salad, marinated artichokes, quail eggs, white asparagus shavings, mustard vinaigrette and croutons
Insalata di campo, carciofi marinati, uova di quaglia, asparagi bianchi, vinaigrette alla senape e crostini CHF 19.-
-   "Frisella" of Puglia, grilled vegetables, confit tomatoes, goat cheese mousse & rucola pesto.
"Frisella" delle Puglie, verdure grigliate, pomodori canditi, mousse di formaggio di capra e pesto di rucola. CHF 24.-
-  Homemade smoked salmon, barbecue sauce, tangy radish, old gruyere chips, herbs & coral chips
Salmone affumicato della casa, salsa barbecue, ravanello acidulo, scaglie di gruviera invecchiato, erbe e chips corallo CHF 26.-
-   White asparagus soup, Piedmont truffle and old-fashioned crouton
Zuppa d'asparagi bianchi, purea di tartufo piemontese e crostino vecchio stile CHF 21.-





Pasta & risotto / Pasta & Risotto

- Gnocchetti flour, swordfish, capers, taggiasch olives & green beans, Mediterranean crumble
Gnocchetti di farina, pesce spada, capperi, olive taggiasche e fagiolini, crumble mediterraneo CHF 37.-
- Pappardelle, frayed braised lamb, vegetable brunoise and tarragon coulis
Pappardelle, con ragù d'agnello, brunoise di verdure e coulis al dragoncello CHF 29.-
-  Ravioli stuffed with ricotta, aubergine cream and maturated parmesan shavings, basil crumble
Ravioli ripieni alla ricotta, crema di melanzane e scaglie di parmigiano stagionato, crumble al basilico CHF 30.-
-   Saffron risotto ball, Neapolitan ragout, peas, stracciatella burrata & tomato coulis "San Marzano"
Risotto allo zafferano, ragout napoletano, piselli, stracciatella di burrata e coulis di pomodori San Marzano CHF 32.-

Fish / Pesci

-  Roasted salmon fillet with sorrel, spring vegetables
Filetto di salmone con acetosella e verdure primaverili CHF 45.-
-  Poached sea bass, lemon flavored broth, capers and taggiasch olives, fried zucchini & steamed potato
Filetto di branzino, brodo aromatizzato al limone, capperi e olive taggiascha, zucchine saltate in padella e patate al vapore CHF 52.-

Meat / Carni

-  Roasted corn fowl supreme, sautéed wild mushrooms, lemon potato puree & Sichuan pepper juice
Pollo giovane arrosto, funghi saltati in padella, purea di patate al limone e succo di pepe di Sichuan CHF 44.-
-  Rossini Beef Fillet & Spring Vegetables
Filetto di mazo Rossini e verdure primaverili CHF 58.-
-  Guinea fowl ballotine stuffed with green asparagus & Colonnata bacon, braised endive, green pea cream & short juice
Coscia di faraona ripiena d'asparagi verdi e lardo di Colonnata, indivia brasata, puré di piselli e la sua riduzione CHF 44.-
-  Tagliata Beef Entrecote, Arugula, Parmesan Shavings, Old Balsamic Vinegar & Roasted Potato
Tagliata d'entrecote di manzo, rucola, scaglie di parmigiano, aceto balsamico invecchiato e patate arrosto CHF 46.-

 Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano

 Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine