

# “La Cucina”

## WELCOME TO THE RESTAURANT OF KURHAUS CADEMARIO!

For over 100 years this hill has been transformed into a unique place of hospitality, with an open-minded approach to the surrounding world and a primary goal: the wellbeing of everyone.

A passion for flavour and a respect for each single ingredient and its combinations is embedded in our DNA.

We want to accompany you today on this gastronomic journey among tradition and innovation, offering you dishes that awaken your senses and curiosity.

Give us the opportunity to amaze you.

Have a good trip!

### — DESCRIPTION OF THE ICONS —



#### **The “star” dishes on our menu.**

Developed through continuous and careful research, these dishes finally succeed in combining two features that in the collective imagination are often far apart: they are both TASTY and HEALTHY. They pamper your palate and truly take care of your body, using raw materials of the highest quality.

They are free from sugar, gluten, lactose, soya and derivatives and do not contain any processed foods.

Result: a complete dish that doesn't cause inflammation, doesn't raise the glycaemic index, provides balanced nutrition, strengthens the immune system and, within a balanced diet, helps you lose weight.

What more could you want? Eating has never been so good for you!



#### **DOT EAT recipes, dedicated to those who prefer a vegan or vegetarian diet.**

Dishes rich in vegetable proteins, created with genuine, seasonal raw ingredients. They help you to feel fit and healthy and keep your body young and light.



#### **The DOT EAT dishes, with that added extra.**

They have a drastically reduced carbohydrate and sugar content, use only the “good fats” that help both at a physical and mental level, leading to greater clarity of mind and readiness for anything, more stamina and a stronger immune system.



Vegetarian options



Gluten-free options



Vegan options



Lactose-free options

# “La Cucina”

## BIENVENUE AU RESTAURANT DU KURHAUS CADEMARIO!

Depuis plus de 100 ans, sur cette colline se trouve un lieu unique synonyme d'hospitalité, avec un esprit ouvert sur le monde qui l'entoure et un objectif fondamental: le bien-être de tous.

La passion pour les saveurs, le respect de chaque ingrédient et la recherche des meilleures associations font partie de notre ADN.

Aujourd'hui, nous désirons vous accompagner dans ce parcours gastronomique entre tradition et innovation, en vous proposant des plats qui réveilleront vos sens et votre curiosité.

Laissez-vous surprendre!

Bon voyage!

### LÉGENDE DES SYMBOLES



#### Les « fleurons » de notre carte.

Issues d'une recherche constante et minutieuse, ces propositions réussissent enfin à réunir 2 concepts qui, dans l'imaginaire collectif, sont souvent aux antipodes: le GOÛT et le BIEN-ÊTRE. Elles flattent le palais, tout en prenant vraiment soin du corps, grâce à des matières premières de très grande qualité.

Elles sont privées de sucre, de gluten, de lactose, de soja et de leurs dérivés et ne contiennent aucun aliment transformé.

Le résultat est un plat complet, anti-inflammatoire et à faible index glycémique, qui nourrit de façon équilibrée, renforce le système immunitaire et, dans le cadre d'une alimentation équilibrée, aide à perdre du poids.

Que demander de plus? Manger n'a jamais été aussi bon pour votre santé!



#### Recettes DOT EAT, dédiées à ceux qui préfèrent un régime végétalien ou végétarien.

Des plats riches en protéines végétales, élaborés avec des ingrédients crus authentiques et de saison. Ils aident à se sentir en pleine forme et à garder un corps jeune et léger.



#### Les propositions DOT EAT, avec un plus.

Leur contenu en glucides et sucres est réduit de façon radicale pour n'utiliser que les «bonnes graisses», qui aident à améliorer les performances aussi bien physiques que mentales, en soutenant la vivacité et les performances cognitives et en permettant une meilleure résistance sportive et un renforcement du système immunitaire.



Propositions végétariennes



Propositions sans gluten



Propositions véganes



Propositions sans lactose

# ANTIPASTI

**Hare terrine with marinated red cabbage, juniper jelly and pomegranate reduction** **Chf 28.-**

Terrine de lièvre au chou rouge mariné, gelée de genièvre et réduction de grenade

(7-12) 

**Pork cheek with cauliflower flan and bouquet of turnip greens** **Chf 30.-**

Joue de porc avec flan de choux-fleurs et bouquet de pousses de navet

(3-7-9-12) 

**“LAGO GHIACCIATO”**

**Sea fish soup, jelly veil and bisque** **Chf 29.-**

Soupe de poissons du lac, voile de gelée et bisque

(2-4-9-12) 

**Chickpea hummus with creamy pumpkin and lemon hazelnut crumble** **Chf 25.-**

Houmous de pois chiches au potiron crémeux et crumble au citron et aux noisettes

(8-11) 

**Thistle panna cotta with salted zabaione mousse, truffle flakes and amaranth popcorn** **Chf 27.-**

Panna cotta de chardon avec mousse de zabaione salée, flocons de truffe et popcorn d'amarante

(3-7-12) 



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

---

# PRIMI PIATTI

## Black squid ink ravioli stuffed with cod on parsley sauce and smoked potato mousse

Chf 32.-

Ravioli à l'encre de seiche farcis de morue sur une sauce au persil et une mousse de pommes de terre fumées

(1-3-4-7-9)

## Carnaroli risotto with camomile butter, lovage pesto and shallot leaves

Chf 29.-

Risotto Carnaroli au beurre de camomille, pesto de livèche et pétales d'échalote

(7-8-9-12)    

## Sorghum mezze maniche pasta with game ragout, "Blenio" cheese fondue and pistachio granules

Chf 28.-

Pâtes mezze maniche de sorgho avec ragoût de gibier, fondue de fromage "Blenio" et granulés de pistache

(7-8-9-12)    

## Artichoke velouté with red pepper sauce and crispy puff pastry with poppy seeds

Chf 22.-

Velouté d'artichauts avec sauce au poivron rouge et pâte feuilletée croustillante aux graines de pavot

(8)    

## Konjac rice Sartù with leek saffron cream, salsiccia sausage and dried tomatoes julienne

Chf 27.-

Sartù de riz konjac avec crème de poireau au safran, saucisse et julienne de tomates séchées

(7-12)   



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

---

# SECONDI PIATTI

**Steamed monkfish medallions on stewed pak choi, wasabi sauce and crispy pepper crumbles** **Chf 49.-**

Médailles de lotte à la vapeur sur pak choi étuvé, sauce wasabi et croustillant de poivrons

(4-12) 

**Braised duck breast with cauliflower variation and raspberry gel** **Chf 44.-**

Magret de canard braisé avec variation de chou-fleur et gelée de framboises

(9-12) 

**Chickpea tempeh and its textures with sundried tomatoes and thyme emulsion** **Chf 28.-**

Tempeh de pois chiches et ses textures avec émulsion de tomates séchées et thym

(12-13) 


**Roast beef fillet with braised endive and rosemary shallots** **Chf 48.-**

Filet de bœuf rôti avec endives braisées et échalotes parfumées au romarin

(12) 

**Saku tuna lightly seared with wakame seaweed, shiitake mushrooms and sesame sauce** **Chf 45.-**

Thon saku légèrement rôtis avec algues wakame, champignons shiitake et sauce sesame

(1-4-6-7-11-12) 

**Saddle of venison Canvè style with its side dishes (for two persons)** **Chf 64.-**

**per person**  
par personne

Selle de chevreuil à la Canvè avec ses accompagnements (pour deux personnes)

(1-3-7-12)

Side dishes: polenta taragna, mashed potatoes, red jasmin rice  
Plats d'accompagnement: polenta taragna, purée de pommes de terre, riz au jasmin rouge

 Vegetariano / Vegetarisch / *Vegetarian* / Végétarien

 Vegano / Vegan / *Vegan* / Vegan

 Senza glutine / Gluten-frei / *Gluten free* / Sans gluten

 Senza lattosio / Laktose frei / *Lactose free* / Sans lactose

## ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES

1 Cereali contenenti glutine	Getreide mit Gluten	<i>Cereals containing gluten</i>	Céréales avec gluten
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	Schaltier	<i>Shellfishes</i>	Crustacés
3 Uova e prodotti a base di uova	Eier	<i>Eggs</i>	Oeufs
4 Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch	<i>Fish</i>	Poisson
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse	<i>Peanuts</i>	Cacahuètes
6 Soia e prodotti a base di soia	Soja	<i>Soy</i>	Soja
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch	<i>Milk</i>	Lait
8 Frutta a guscio	Nüsse, Mandeln, etc.	<i>Walnut, almonds etc.</i>	Noix, amandes, etc.
9 Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie	<i>Celery</i>	Céleri
10 Senape e prodotti a base di senape	Senf	<i>Mustard</i>	Moustarde
11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesam	<i>Sesamo</i>	Sésame
12 Anidride solforosa e solfiti in contrazione superiori a 10 mg/kg e 10 mg/litro	Schwefeldioxid, Sulfite	<i>Sulfur dioxide, sulfites</i>	Anhydride sulfureux, Sulfites
13 Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen	<i>Lupines</i>	Lupins
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtier	<i>Molluscs</i>	Mollusques

Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti i prodotti segnalati come sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate (Lista degli allergeni - [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)). Segnaliamo, pertanto, che tutte le pietanze preparate e servite nei nostri locali possono contenere tracce di queste 14 sostanze.

Unter den in unserer Küche verwendeten Zutaten sind einige, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können Allergenliste ([www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)).

Die von uns zubereiteten und servierten Speise können daher Spuren solcher Zutaten enthalten.

*Among the ingredients used in our kitchen are some that may cause allergies or adverse reactions (Allergene list [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)).*

*The food we prepare and serve may therefore contain traces of such ingredients.*

Parmi les ingrédients utilisés dans notre cuisine, certains peuvent provoquer des allergies ou des réactions indésirables (liste des allergènes [www.gastroticino.ch](http://www.gastroticino.ch)).

Les aliments que nous préparons et servons peuvent donc contenir des traces de ces ingrédients.

### PROVENIENZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera, Francia, Austria, Cecoslovacchia, Argentina, Uruguay  
Pesce e crostacei: Italia, Mare del Nord, tutte le zone Fao

### ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland, France, Austria, Czechoslovakia, Argentina, Uruguay  
Fish and shellfish: Italy, North Sea, all FAO areas

### HERKUNFT UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz, Frankreich, Österreich, Tschechoslowakei, Argentinien, Uruguay  
Fisch und Krustentiere: Italien, Nordsee, alle FAO-Gebiete

### L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande: Suisse, France, Autriche, Tchecoslovaquie, Argentine, Uruguay  
Poissons et crustacés: Italie, mer du Nord, toutes les zones FAO