

# “La Cucina”

## BENVENUTI AL RISTORANTE DI KURHAUS CADEMARIO!

Da più di 100 anni questa collina si è trasformata in un luogo unico di ospitalità, con una visione aperta sul mondo circostante e un importante obiettivo: il benessere di ognuno.

Nel nostro DNA abbiamo la passione per il gusto e il rispetto per ogni singolo ingrediente e le sue combinazioni.

In questo percorso gastronomico oggi vogliamo accompagnarvi tra tradizione ed innovazione, proponendovi dei piatti che possano risvegliare i vostri sensi e la vostra curiosità.

Date a voi stessi la possibilità di sorprendervi.

Buon viaggio!

### COORDINATE DELLE ICONE



#### **Le proposte “fiore all’occhiello” della nostra carta.**

Nate da un’attenta e costante ricerca riescono finalmente a far sposare 2 caratteristiche che nell’immaginario collettivo sono spesso distanti: sono GUSTOSE e FANNO BENE. Soddisfano il palato e si prendono veramente cura del tuo corpo, utilizzando materie prime di altissima qualità. Non contengono zucchero, glutine, lattosio, soia e derivati e nessun cibo processato. Risultato: un piatto completo, che non infiamma, non alza l’indice glicemico e sa nutrire con equilibrio, rinforzare il sistema immunitario e, in un quadro di alimentazione equilibrata, aiuta il dimagrimento.

Cosa voler di più? Mangiare non ti ha mai fatto così bene!



#### **Le ricette DOT EAT, dedicate a chi predilige una dieta vegana o vegetariana.**

Piatti ricchi di proteine vegetali, creati con materie prime genuine e stagionali. Aiutano a sentirsi in forma e a mantenere il corpo giovane e leggero.



#### **Le ricette DOT EAT, con un plus.**

Riducono drasticamente carboidrati e zuccheri, utilizzando solo i “grassi buoni” che aiutano sia a livello fisico che mentale: maggiore lucidità, prontezza, resistenza negli sport e rafforzamento nel sistema immunitario.



Proposte vegetariane



Proposte vegane



Proposte senza glutine



Proposte senza lattosio

# “La Cucina”

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DES KURHAUSES CADEMARIO!

Vor mehr als 100 Jahren hat sich dieser Berg in einen einzigartigen Ort der Gastfreundschaft verwandelt, mit einer Vision, die die Umwelt in den Mittelpunkt stellt, und mit einer wichtigen Zielsetzung: das Wohlbefinden aller.

Wir haben in unserer DNA die Leidenschaft für den Geschmack und die Berücksichtigung jeder einzelnen Zutat und ihrer Kombinationen.

Auf dieser gastronomischen Entdeckungsreise wollen wir Sie heute zwischen Tradition und Innovation begleiten und Ihnen Gerichte vorschlagen, die Ihre Sinne und Neugier wecken.

Geben Sie uns die Möglichkeit, Sie ins Staunen zu versetzen.

Gute Reise!

### — KOORDINATEN DER SYMBOLE —

#### Die “Vorzeigegerichte” unseres Menüs.

Sie wurden auf Grundlage einer sorgfältigen und konstanten Recherche entwickelt und sind nun endlich in der Lage 2 Eigenschaften unter einen Hut zu bringen, die im allgemeinen Vorstellungsvermögen oft weit voneinander entfernt liegen: sie sind SCHMACKHAFT und TUN GUT. Sie verwöhnen den Gaumen und pflegen wirklich Ihren Körper, wobei Rohstoffe von hervorragender Qualität verwendet werden. Sie enthalten weder Zucker, Gluten, Laktose, Soja und Derivate noch verarbeitete Lebensmittel.

Ergebnis: ein vollständiges Gericht, das keine Entzündungen hervorruft, den glykämischen Index nicht erhöht und in der Lage ist, mit Gleichgewicht zu ernähren, das Immunsystem zu stärken und dabei zu helfen, im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung abzunehmen.

Was will man mehr? Essen hat Ihnen noch nie so gut getan!

#### Die Rezepte DOT EAT für diejenigen, die eine vegane oder vegetarische Ernährung bevorzugen.


Gerichte, die reich an pflanzlichen Proteinen sind und mit authentischen und saisonalen Rohstoffen zubereitet werden. Sie helfen dabei, sich fit zu fühlen und den Körper in einer jungen und leichten Form zu halten.

#### Die DOT EAT-Gerichte mit einem Plus.

Sie reduzieren Kohlenhydrate und Zucker auf drastische Weise, indem sie nur die “guten Fette” verwenden, die sowohl auf körperlicher als auch auf geistiger Ebene helfen: mehr Klarsicht und Reaktionsfähigkeit, Ausdauer beim Sport und Stärkung des Immunsystems.

 Vegetarische Gerichte

 Glutenfreie Gerichte

 Vegane Gerichte

 Laktosefreie Gerichte

# “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

## Flan di asparagi con la sua insalatina croccante su fonduta al grana, olio alla liquirizia, tuorlo d'uovo pochè, gel allo scalogno e noci pecan

Chf 29.-

Spargelflan mit seinem knackigem Salat, auf Grana-Käsefondue, Lakritzöl, pochiertem Eigelb, Schalottengel und Pekannüssen

*Asparagus flan with its crunchy salad, on grana cheese fondue, liquorice oil, poached egg yolk, shallot gel and pecans*

Flan d'asperges avec sa salade croquante, sur fondue de grana, huile de réglisse jaune d'oeuf poché, gel d'échalotes et noix de pécan

(3, 7, 8) 

## Trancetto di merluzzo affogato con panna cotta al peperone rosso, funghi shimeji scottati, salsa olandese e capperi

Chf 28.-

Pochierte Kabeljauscheibe mit rotem Paprika Panna Cotta, blanchierten Shimeji Pilzen, Hollandaise Sauce und Kapern

*Poached cod slice with red pepper panna cotta, blanched shimeji mushrooms, hollandaise sauce and caper*

Tranche de cabillaud poché avec panna cotta au poivre rouge, champignons shimeji blanchis, sauce hollandaise et câpres

(3, 4, 7, 8) 

## Taglio di manzo con cremoso al crescione, verdure all'agro, pinoli tostati e maionese leggermente piccante

Chf 30.-

Rindfleischstück mit Brunnenkressecreme, saurem Gemüse, gerösteten Pinienkernen und leicht pikanter Mayonnaise

*Piece of beef with watercress cream, sour vegetables, roasted pine nuts and slightly spicy mayonnaise*

Pièce de boeuf avec crème de cresson, légumes aigres, pignons de pin rôtis et mayonnaise légèrement piquante

(3, 6, 7, 8, 12) 

## Crema bavarese ai carciofi con petali di cavolo rapa marinati, spuma all'aglio nero e gel al levistico

Chf 26.-

Bayerische Artischockencreme mit marinierten Kohlrabiblättern, schwarzem Knoblauchmousse und Liebstöckel Gel

*Bavarian artichoke cream with marinated kohlrabi petals, black garlic mousse and lovage gel*

Crème bavaroise d'artichauts avec pétales de chou-rave marinés, mousse à l'ail noir et gel de livèche

(9, 10, 12) 

## Petto di piccione CBT su verdure croccanti, spuma al foie-gras, gel al Marsala e lamponi frozen

Chf 34.-

Taubenbrust bei niedriger Temperatur gegart auf knusprigem Gemüse, Gänselebermousse, Marsala-Gel und gefrorenen Himbeeren

*Pigeon breast cooked at low temperature on crispy vegetables, foie gras mousse, Marsala gel and frozen raspberries*

Poitrine de pigeon cuite à basse température sur légumes croustillants, mousse de foie gras, gel de Marsala et framboises congelées

(7, 9, 12) 



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# PRIMI PIATTI

## Zuppa di cipolle con crostone di pane e formaggio fuso del Gottardo Chf 23.-

Zwiebelsuppe mit Brotcroûton und geschmolzenem Gotthard-Käse

*Onion soup with bread croûton and melted Gotthard cheese*

Soupe à l'oignon avec croûton de pain et fromage fondu du Gothard


(7, 9) 

## Risotto carnaroli con lingua di manzo, mantecato con midollo, burro al fieno e polvere di limone bruciato Chf 30.-

Carnaroli Risotto mit Rinderzunge, Knochenmark, Heubutter und gebranntem Zitronenpulver

*Carnaroli risotto with beef tongue, bone marrow, hay butter and roasted lemon powder*

Risotto carnaroli avec langue de boeuf, moelle, beurre de foin et poudre de citron brûlée


(7, 12) 

## Tortellacci agli asparagi e formaggio Blu di capra su crema di patata alla liquirizia e salsa marmorizzata Chf 32.-

Tortellacci mit Spargel und blauem Ziegenkäse auf Lakritz-Kartoffelcreme und marmorierter Sauce

*Tortellacci with asparagus and blue goat cheese on liquorice potato cream and marbled sauce*

Tortellacci aux asperges et au fromage de chèvre bleu sur crème de pommes de terre à la réglisse et sauce marbrée

(1, 3, 7) 

## Mezze maniche al sorgo con ragù di rana pescatrice profumata all'arancia e olio al finocchietto Chf 29.-

Sorghum mezze maniche Nudeln mit Seeteufelragout mit Orangenaroma und Fenchelöl

*Sorghum mezze maniche pasta with monkfish ragout with orange flavour and fennel oil*

Pâtes mezze maniche de sorgho avec ragoût de lotte à l'orange et huile de fenouil

(4, 9) 

## Risino di konjac al radicchio con crema di noci e noci pecan Chf 26.-

Konjac-Reis mit Radicchio, Walnusscreme und Pekannüsse

*Konjac rice with radicchio, walnut cream and pecans*

Riz au konjac avec radicchio, crème de noix et noix de pécan

(8) 



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# SECONDI PIATTI

## Costolette d'agnello scottate con zucchine marinate alla menta e ribes **Chf 49.-**

Gebratene Lammkoteletts mit in Minze marinierten Zucchini und Johannisbeeren

*Roasted lamb chops with courgettes marinated in mint and currants*

Carré d'agneau rôti avec courgettes marinés à la menthe et groseilles

(12)   

## Halibut al vapore con dressing al pompelmo rosa e zenzero, salicornia e uova di lompo **Chf 44.-**

Gedämpfter Heilbutt mit rosa Grapefruit-Ingwer-Dressing, Queller und Seehasenrogen

*Steamed halibut with pink grapefruit and ginger dressing, glasswort and lumpfish roe*

Flétan cuit à la vapeur avec vinaigrette au pamplemousse rose et au gingembre,

salicorne et oeufs de lompe

(4)   

## Suprema di pollo rosolata con asparagi stufati e salsa alle spugnole **Chf 45.-**

Gebratenes Hähnchenbrust Supreme mit geschmortem Spargel und Morchelsauce

*Browned chicken supreme with stewed asparagus and morel sauce*

Suprême de poulet rissolé avec asperges à l'étouffée et sauce aux morilles

(12)   

## Capasante con granella di pistacchi, flan di finocchi, zucchine gialle e salsa alla senape Pommery **Chf 47.-**

Jakobsmuscheln mit Pistazienkorn, Fenchelflan, gelben Zucchini und Pommery-Senfsauce

*Scallops with pistachio grain, fennel flan, yellow courgettes and Pommery mustard sauce*

Noix de Saint-Jacques au grain de pistache, flan de fenouil, courgettes jaunes

et sauce moutarde Pommery

(10, 14)   

## Torta pasqualina su crema di spinaci e curcuma **Chf 29.-**

Pasqualina-Torte auf Spinat-Kurkuma-Creme

*Pasqualina tart on spinach and turmeric cream*

Tarte Pasqualina sur crème d'épinards et de curcuma

(3, 7)   

## Cuore di filetto di manzo arrosto con salsa bernese, patate rosolate e verdure di stagione (per due persone) **Chf 85.- per persona**

Herzstück vom Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln



und Saisongemüse (für zwei Personen)

*Heart of beef fillet with béarnaise sauce, roast potatoes*

*and seasonal vegetables (for two persons)*

Coeur de filet de boeuf rôti à la sauce béarnaise,

pommes de terre rissolées et légumes de saison (pour deux personnes)

(3, 7, 12)  

pro Person

per person

par personne

Contorni: patate rosolate, riso basmati, purea di patate dolci

Beilagen: Bratkartoffeln, Basmati-Reis, Süßkartoffelpüree

*Side dishes: browned potatoes, basmati rice, mashed sweet potatoes*

Plats d'accompagnement: pommes de terre rissolées, riz basmati, purée de patates douces



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

 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, Germania, Irlanda

Pesce e crostacei: Tutte le zone Fao

### ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

*Meat: Switzerland, France, Germany, Ireland*

*Fish and shellfish: All FAO areas*

### HERKUNFT UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz, Frankreich, Deutschland, Irland

Fisch und Krustentiere: Alle FAO-Gebiete

### L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

*Viande: Suisse, France, Allemagne, Irlande*

*Poissons et crustacés: Toutes les zones FAO*