

# “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

#### **DOTFOOD** 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!

#### **DOTVEG** Le ricette DOT FOOD, 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.

#### **DOTKETO** Le ricette DOT FOOD, 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 —

#### **DOTFOOD** 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!

#### **DOTVEG** Die Rezepte **DOT FOOD 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.

 Vegetarische Gerichte

 Vegane Gerichte

#### **DOTKETO** Die DOT FOOD- **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.

 Glutenfreie 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 —

#### **DOTFOOD** 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!

#### **DOTVEG** DOT FOOD 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.

#### **DOTKETO** The DOT FOOD 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

 Vegan options

 Gluten-free 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

#### **DOTFOOD** 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!

#### **DOTVEG** Recettes DOT FOOD, 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.

#### **DOTKETO** Les propositions DOT FOOD, 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 véganes



Propositions sans gluten



Propositions sans lactose

# ANTIPASTI

## Biancostato di manzo CBT con bieta multicolore spadellata, salsa fresca allo yogurt e melissa limoncella

Chf 27.-

Rib-Eye-Steak bei niedriger Temperatur gegart mit bunt eingelegtem Mangold und frischer Joghurt-Zitronenmelissensauce

*Rib-eye steak cooked at low temperature with multicoloured pickled chard and fresh yoghurt-lemon sauce*

Rib-Eye steak cuit à basse température avec des blettes multicolores marinées et une sauce fraîche au yaourt et à la mélisse citronnée

(7) **DOTKETO**   

## Tartare di ricciola marinata al tè nero con burro salato e brodetto al curry verde

Chf 28.-

Bernsteinmakrele-Tartar mit Schwarztee mariniert, gesalzener Butter und grüner Curry-Bouillon

*Amberjack tartare marinated with black tea, salted butter and green curry broth*

Tartare de maquereau mariné au thé noir, beurre salé et bouillon de curry vert

(4) **DOTKETO**   

## Gazpacho di pomodoro “cuore di bue” e frutti rossi con crema di pane DOT, polvere di olive taggiasche e basilico

Chf 23.-

Ochsenherztomaten und roten Früchten Gazpacho mit DOT-Brotcreme, Taggiasca Olivenpulver und Basilikum

*Oxheart tomatoes and red fruits Gazpacho with DOT bread cream, taggiasca olive powder and basil*

Gazpacho de tomates cœur de bœuf et fruits rouges avec crème de pain DOT, poudre d'olives taggiasca et basilic

(12) **DOTVEG**   

## Nido di totano morbido su crema di sedano rapa e cetriolo con finocchietto e crumble al nero di seppia

Chf 25.-

Weiches Tintenfischnest auf Sellerie-Gurken-Creme mit Fenchel und Schwarze Tintenstreusel

*Soft squid nest on celery-cucumber cream with fennel and black ink crumble*

Nid de poulpe mou sur crème de céleri et de concombre, fenouil et crumble d'encre noire

(3, 9, 14) **DOTKETO**   

## “SUMMER VEGAN BOWL”

### Insalatona estiva con frutta e verdura di stagione, frutta secca, tofu marinato e dressing cremoso alle mandorle

Chf 26.-

Sommersalat mit Obst und Gemüse der Saison, Trockenfrüchten, mariniertem Tofu und cremigem Mandeldressing

*Summer salad with seasonal fruit and vegetables, dried fruit, marinated tofu and creamy almond dressing*

Salade d'été avec fruits et légumes de saison, fruits secs, tofu mariné et vinaigrette crémeuse aux amandes

(6, 8, 11) **DOTVEG**   



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# PRIMI PIATTI

## Risotto alle erbe con mousse di robiola e cialda di grana padano

Chf 26.-

Kräuterrisotto mit Robiola-Käsemousse und Grana Padano Waffel

*Herb risotto with robiola cheese mousse and Grana Padano wafer*

Risotto aux herbes avec mousse de fromage robiola et gaufrette de Grana Padano

(3, 7)  

## Tortelloni ripieni di mozzarella di bufala con pesto di pomodoro secco e basilico

Chf 27.-

Mit Büffelmozzarella gefüllte Tortelloni mit getrockneten Tomaten und Basilikumpesto

*Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella with dried tomatoes and basil pesto*

Tortelloni farcis à la mozzarella de bufflonne, pesto de tomates séchées et de basilic

(1, 3, 7, 8) 

## Mezze maniche al sorgo con ragù di coda di bue, salsa allo spinacino e nocciole tostate

Chf 29.-

Sorghum mezze maniche Nudeln mit Ochschwanzragout,

Spinatsauce und gerösteten Haselnüssen

*Sorghum mezze maniche pasta with oxtail ragout,*

*spinach sauce and roasted hazelnuts*

Pâtes mezze maniche de sorgho avec ragoût de queue de bœuf,

sauce aux épinards et noisettes grillées

(8, 12) **DOTFOOD**  

## Vellutata di cavolfiore con olio al crescione e scalogno croccante

Chf 22.-

Blumenkohlcremesuppe mit Brunnenkresseöl und knusprigen Schalotten

*Cream of cauliflower soup with watercress oil and crispy shallots*

Velouté de chou-fleur à l'huile de cresson de fontaine et échalotes croquantes

**DOTVEG**   

## Risino di konjac con crudo di gambero, la sua bisque e gel al limone e campari

Chf 26.-

Konjac-Reis mit roher Garnele, seiner Bisque und Zitronen-Campari-Gel

*Konjac rice with raw shrimp, its bisque and lemon Campari gel*

Riz Konjac à la crevette crue, sa bisque et gel de citron et de Campari

(2, 12) **DOTKETO**  



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# SECONDI PIATTI

**Filetto di manzo scottato con dadolata di sedano rapa,  
salsa al tartufo estivo e more** **Chf 54.-**

Gebratenes Rinderfilet mit gewürfeltem Knollensellerie, Sommertrüffelsauce und Brombeeren  
*Roasted beef fillet with diced celeriac, summer truffle sauce and blackberries*  
Filet de bœuf rôti avec céleri rave en dés, sauce à la truffe d'été et mûres

(9, 12) **DOTKETO**  

**Rosa di San Pietro cotto al forno con pomodorini confit  
e salsa alla salvia e yuzu** **Chf 59.-**

Rose von gebackenem St.-Pierre-Fisch mit konfierten Tomaten und Salbei-Yuzu-Sauce  
*Rose of baked St. Pierre fish with confit tomatoes and sage yuzu sauce*  
Rose de Saint-Pierre cuite au four, tomates confites et sauce à la sauge et au yuzu

(4, 12) **DOTKETO**  

**Filetto di maiale CBT con peperoni rossi,  
pancetta croccante e pinoli tostati** **Chf 45.-**

Schweinefilet bei niedriger Temperatur gegart mit roten Paprika,  
knusprigem Speck und gerösteten Pinienkernen  
*Pork tenderloin cooked at low temperature with red peppers,  
crispy bacon and toasted pine nuts*

Filet de porc cuit à basse température avec poivrons rouges,  
du lard croustillant et des pignons de pin grillés

(8, 12) **DOTKETO**  

**Medaglioni di salmone cotto al vapore con crema di pistacchi  
e insalata di finocchi alla curcuma** **Chf 45.-**

Gedämpftes Lachsmedaillons mit Pistaziencreme und Kurkuma-Fenchelsalat  
*Steamed salmon medallions with pistachio cream and turmeric fennel salad*

Médailles de saumon cuites à la vapeur avec crème de pistache et salade de fenouil au curcuma

(4, 8) **DOTFOOD**  

**Torta DOT con caponata di verdure di stagione** **Chf 27.-**

DOT Kuchen mit saisonaler Gemüse-Caponata  
*DOT cake with seasonal vegetable caponata*

Gâteau DOT et caponata de légumes de saison

(3, 7, 9) **DOTVEG**  

**Costoletta doppia di vitello CBT con verdure croccanti  
(per due persone)** **Chf 70.-  
per persona**

Doppeltes Kalbskotelett bei niedriger Temperatur gegart  
mit knusprigem Gemüse (für zwei Personen)

*Double veal cutlet cooked at low temperature with crispy vegetables (for two persons) per person*

Double côte de veau cuite à basse température avec légumes croquants par personne  
(pour deux personnes)

(9, 12) **DOTKETO**  

Contorni: Riso venere, patata duchessa, patate novelle prezzemolate

Beilagen: Venusreis, Herzoginkartoffeln, Petersilienkartoffeln

Side dishes: Venus rice, duchess potatoes, parsley potatoes

Plats d'accompagnement: riz Vénus, pommes de terre duchesse, pommes de terre persillées



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

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a segnalarlo subito al nostro personale di sala. Ci adopereremo per suggerirvi le pietanze che possono essere più indicate per voi. Fermo restando che il nostro personale è adeguatamente istruito al fine di evitare la contaminazione crociata, si ricorda che nella nostra cucina vengono utilizzati molti alimenti che contengono allergeni.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte sofort unser Servicepersonal. Wir werden uns bemühen, Ihnen die für Sie am besten geeigneten Gerichte vorzuschlagen. Obwohl unser Personal ausreichend geschult ist, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele Lebensmittel verwendet werden, die Allergene enthalten.

*If you have allergies or intolerances, please inform our service staff immediately. We will endeavour to suggest the most suitable dishes for you. Although our staff is adequately trained to avoid cross-contamination, please note that our kitchen uses many foods that contain allergens.*

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer immédiatement notre personnel de service. Nous nous efforcerons de vous proposer les plats les plus adaptés. Bien que notre personnel soit formé de manière adéquate pour éviter toute contamination croisée, veuillez noter que notre cuisine utilise de nombreux aliments contenant des allergènes.

### ORIGINE DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera

Pesce e crostacei: Zona FAO 047, 087, 041, 027

### ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland

Fish and shellfish: 047, 087, 041, 027 FAO Zone

### URSPRUNG UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz

Fisch und Krustentiere: 047, 087, 041, 027 FAO Zone

### L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande: Suisse

Poissons et crustacés: zone de la Fao 047, 087, 041, 027