

# “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

## Pancetta di maiale CBT con chutney di pomodoro bruciato, cabis ripassato (brasato) e popcorn di maiale

Chf 25.-

Bei niedriger Temperatur gekochter Schweinebauch mit gebranntem Tomatenchutney, geschmortem Cabis und Schweinefleisch-Popcorn

*Pork belly cooked at low temperature with roasted tomato chutney, braised cabis and pork popcorn*

Poitrine de porc cuite à basse température avec chutney de tomates grillées, cabis braisé et popcorn de porc

(11)   

## Guancetta di manzo su purea di sedano rapa con ristretto di verdure e cardamomo

Chf 27.-

Rinderbacke auf Knollensellerieepüree mit Gemüse- und Kardamomreduktion

*Beef cheek on celeriac puree with vegetable and cardamom reduction*

Joue de bœuf sur purée de céleri-rave avec réduction de légumes et cardamome

(9, 12)   

## Tartare di manzo sul suo midollo con verdure autunnali e funghi

Chf 28.-

Tatar vom Rind auf Knochenmark mit Herbstgemüse und Pilzen

*Beef tartar on bone marrow with autumn vegetables and mushrooms*

Tartare de bœuf sur moelle d'os avec légumes d'automne et champignons

(9)   

## Tentacoli di polpo arrostiti con perle di scarola, pickles di scalogno e taralli al finocchietto

Chf 28.-

Gebratene Oktopus-Tentakel mit Endivien-Perlen, Schalotten-Pickles und Fenchel-Taralli

*Fried octopus tentacles with endive pearls, shallot pickles and fennel taralli*

Tentacules de poulpe rôtis avec perles d'endives, pickles d'échalotes et taralli de fenouil

(8, 12)   

## Aspic di broccoli 2.0 con crema di arancia al rosmarino e croccante alle mandorle

Chf 22.-

Brokkolisülze 2.0 mit Rosmarin-Orangen-Creme und Mandel-Crunch

*Broccoli aspic 2.0 with rosemary-orange cream and almond crunch*

Aspic de brocolis 2.0 avec crème d'orange au romarin et crunch aux amandes

(8)   



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# PRIMI PIATTI

## Risotto con funghi porcini, Castelmagno e polvere di mirtilli

Chf 26.-

Risotto mit Steinpilzen, Castelmagno-Käse und Heidelbeerpulver

*Risotto with porcini mushrooms, Castelmagno cheese and blueberry powder*

Risotto aux cèpes avec fromage Castelmagno et poudre de myrtille

(7)  

## Mezze maniche di sorgo con biette spadellate, scalogno arrostito e liquido di cavolo nero

Chf 25.-

Sorghum Mezze Maniche mit gebratenem Mangold, gerösteten Schalotten und flüssigem Schwarzkohl

*Sorghum mezze maniche with roasted chard, sautéed shallots and liquid black cabbage*

Mezze maniche au sorgho avec blettes rôties, échalotes sautées et chou noir liquide

## Noodle di konjac con cicoria brasata e polvere di mandorla al timo

Chf 25.-

Konjac-Nudeln mit geschmortem Chicorée und Thymian-Mandel-Pulver

*Konjac noodles with braised chicory and thyme almond powder*

Nouilles de konjac à la chicorée braisée et à la poudre d'amandes au thym

(8)    

## Maccheroncini con ragù di selvaggina, spuma di pecorino e sottobosco

Chf 27.-

Maccheroncini mit Wildragout, Pecorino-Käse-Mousse und Pfifferlingen

*Maccheroncini with game ragout, pecorino cheese mousse and chanterelles*

Maccheroncini au ragoût de gibier, mousse de fromage pecorino et chanterelles

(7, 12) 

## Zuppa Kurhaus: Estratto di cavolo viola con verdure di stagione

Chf 23.-

Kurhaus-Suppe: Rotkohl Extrakt mit Saisongemüse

*Kurhaus soup: Red cabbage extract with seasonal vegetables*

Soupe Kurhaus: Extrait de chou rouge aux légumes de saison



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

# SECONDI PIATTI

## Medaglioni di cervo gratinati alle nocciole su verza stufata con salsa al ginepro e ribes

Chf 50.-

Hirschmedaillons gratiniert mit Haselnüssen auf geschmortem Wirsing mit Wacholder-Johannisbeersauce

*Venison medallions au gratin with hazelnuts on braised savoy cabbage with juniper currant sauce*  
Médailles de cerf gratinées aux noisettes sur chou de Savoie braisé, sauce au genièvre et à la groseille

(7, 8, 12) **DOTKETO**  

## Petto di faraona con scaloppa di foie gras dorato, fondo di carciofi, cavolini di Bruxelles, salsa al calvados e gel di lamponi

Chf 52.-

Perlhuhnbrust mit gold gebratenes Foie Gras Schnitzel, Artischockenfond, Rosenkohl, Calvados-Sauce und Himbeergel

*Guinea fowl breast with golden roasted foie gras escalope, artichoke fond, brussels sprouts, calvados sauce and raspberry gel*

Poitrine de pintade avec escalope de foie gras dorée, fond d'artichauts, choux de Bruxelles, sauce calvados et gelée de framboise

(12) **DOTKETO**  

## Scaloppa di ombrina scottata con cime di rapa, rosette di cavolfiore e salsa al bergamotto

Chf 48.-

Gebratenes Umberschnitzel mit Rübenkraut, Blumenkohlrosetten und Bergamottensauce

*Roasted umber escalope with turnip cabbage, cauliflower rosettes and bergamot sauce*

Escalope d'ombrine rôtie avec chou de navet, rosettes de chou-fleur et sauce à la bergamote

(7) **DOTKETO**  

## Filetto di merluzzo carbonaro al vapore con pak choi scottato, salsa al sambal e gel all'aglio nero

Chf 49.-

Gedämpftes Köhlerfilet mit gebratenem Pak Choi, Sambal-Sauce und schwarzem Knoblauchgel

*Steamed coalfish fillet with roast pak choi, sambal sauce and black garlic gel*

Filet de lieu noir cuit à la vapeur avec pak choi rôti, sauce sambal et gel d'ail noir

(7) **DOTFOOD**  

Contorni: Polenta taragna, riso basmati, patate schiacciate

Beilagen: Polenta Taragna, Basmati-Reis, Kartoffelpüree

Side dishes: Polenta taragna, basmati rice, mashed potatoes

Plats d'accompagnement: Polenta taragna, riz basmati, purée de pommes de terre



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, Francia

Pesce e crostacei: Zona FAO 34, 17, 21

### ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

*Meat: Switzerland, France*

*Fish and shellfish: FAO zones 34, 17, 21*

### URSPRUNG UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz, Frankreich

Fisch und Krustentiere: FAO-Gebiete 34, 17, 21

### L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

*Viande : Suisse, France*

*Poissons et crustacés : Zones FAO 34, 17, 21*