



SCOPRI LA NOSTRA ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Per un gusto senza pari partiamo da materie prime ottimamente scelte per condividere un'alimentazione fresca e salutare. Senza zuccheri, senza glutine, senza lattosio e senza molti altri ingredienti, causa delle principali intolleranze.

Non rinunciare mai a ciò che ti fa stare davvero bene:

Un sapore indimenticabile

Vigilia di Natale 2023

Benvenuto dello chef

Baccalà mantecato con insalatina di puntarelle e chips soffiate di polenta

Fregula sarda ai frutti di mare e polvere di limone

Filetto di orata in crosta di patate con funghi cardoncelli alla brace

Cubo di panettone caramellato con gelato al mascarpone

CHF 98.-



SCOPRI LA NOSTRA ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Per un gusto senza pari partiamo da materie prime ottimamente scelte per condividere un'alimentazione fresca e salutare. Senza zuccheri, senza glutine, senza lattosio e senza molti altri ingredienti, causa delle principali intolleranze.

Non rinunciare mai a ciò che ti fa stare davvero bene:

Un sapore indimenticabile

Pranzo di Natale 2023

Benvenuto dello chef

Scaloppa di foie-gras con composta di kumquat e pera coscia

Tortellini fatti in casa serviti in brodo di cappone

Risotto ai carciofi mantecato alla robiola di Roccaverano
e polvere di melograno

Cappone ripieno con fondete di mela Annurca Campana
servito con cime di rapa, patate arrosto e salsa al calvados

Quenelle di sorbetto al limone e basilico

Parfait al torrone con gel al liquore "strega" e foglie di meringa

Panettone con crema allo zabaione

CHF 115.-



SCOPRI LA NOSTRA ALIMENTAZIONE CONSAPEVOLE

Per un gusto senza pari partiamo da materie prime ottimamente scelte per condividere un'alimentazione fresca e salutare. Senza zuccheri, senza glutine, senza lattosio e senza molti altri ingredienti, causa delle principali intolleranze.

Non rinunciare mai a ciò che ti fa stare davvero bene:

Un sapore indimenticabile

La Notte delle Meraviglie 2023

Benvenuto dello chef

Carpaccio di ricciola con insalatina di puntarelle,
radicchio rosso e pompelmo

Zuppetta di piselli roveja con capasanta alla brace,
zenzero e crema di prezzemolo

Maccheroncini all'astice con la sua bisque

Sandwich di triglia ai pomodorini e olive taggiasche
su specchio di spinaci e millefoglie di patate

Cubo di cotechino in crosta di erbette colorate e lenticchie

Quenelle di sorbetto alla pera e povere di fava tonka

Ricordo di strudel

Panettone con crema allo zabaione

CHF 250.-



ENTDECKEN SIE UNSERE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Um einen unvergleichlichen Geschmack zu erzielen, beginnen wir mit optimal ausgewählten Rohstoffen, um Ihnen eine frische und gesunde Ernährung zu garantieren. Zucker-, gluten- und laktosefrei und ohne viele andere Zutaten, die für die häufigsten Unverträglichkeiten verantwortlich sind.

Verzichten Sie nie auf das, was Ihnen wirklich gut tut:
einen unvergesslichen Geschmack

Heiligabend 2023

Kleiner Gruß des Küchenchefs

Kabeljau mit Vulkanspargel-Salat und gepufften Polenta-Chips

Fregula Sardas mit Meeresfrüchten und Zitronenpulver

Doradenfilet in Kartoffelkruste mit gegrillten Cardoncelli-Pilzen

Karamellisierter Panettone-Würfel mit Mascarpone-Eis

CHF 98.-



ENTDECKEN SIE UNSERE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Um einen unvergleichlichen Geschmack zu erzielen, beginnen wir mit optimal ausgewählten Rohstoffen, um Ihnen eine frische und gesunde Ernährung zu garantieren. Zucker-, gluten- und laktosefrei und ohne viele andere Zutaten, die für die häufigsten Unverträglichkeiten verantwortlich sind.

Verzichten Sie nie auf das, was Ihnen wirklich gut tut:
einen unvergesslichen Geschmack

Weihnachtslunch 2023

Kleiner Gruß des Küchenchefs

Foie-Gras-Schnitzel mit Kumquat und Birnenkompott

Hausgemachte Tortellini in Kapaunbrühe

Artischockenrisotto mit Roccaverano-Robiola-Käse und Granatapfelpulver

Kapaun gefüllt mit Annurca-Apfel-Fondant, serviert mit Rübenkraut,
Bratkartoffeln und Calvados-Sauce

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Nougatparfait mit Strega-Likörgel und Baiserblättern

Panettone mit Zabaione-Creme

CHF 115.-



ENTDECKEN SIE UNSERE BEWUSSTE ERNÄHRUNG

Um einen unvergleichlichen Geschmack zu erzielen, beginnen wir mit optimal ausgewählten Rohstoffen, um Ihnen eine frische und gesunde Ernährung zu garantieren. Zucker-, gluten- und laktosefrei und ohne viele andere Zutaten, die für die häufigsten Unverträglichkeiten verantwortlich sind.

Verzichten Sie nie auf das, was Ihnen wirklich gut tut:
einen unvergesslichen Geschmack

Die Nacht der Wunder 2023

Kleiner Gruß des Küchenchefs

Carpaccio vom Bernsteinmakrele mit Vulkanspargel-Salat,
rotem Radicchio und Grapefruit

Roveja-Erbsensuppe mit gegrillter Jakobsmuschel,
Ingwer und Petersiliencreme

Maccheroncini mit Hummer und dessen Bisque

Rotbarben-Sandwich mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven
auf einem Spinat-Spiegel mit Kartoffel-Millefeuille

Cotechino-Wurst Würfel in einer bunten Kräuterkruste und Linsen

Birnensorbet und Tonkabohnenpulver

Strudel-Erinnerung

Panettone mit Zabaione-Creme

CHF 250.-



DÉCOUVREZ NOTRE ALIMENTATION CONSCIENTE

Pour obtenir une saveur unique, nous partons de matières premières sélectionnées de façon optimale qui garantissent une alimentation fraîche et saine. Sans sucre, sans gluten ni lactose et sans tous ces autres ingrédients à l'origine des principales intolérances.

Ne renoncez jamais à ce qui vous fait vraiment du bien:
un goût incomparable

Réveillon de Noël 2023

Petit salut du chef

Cabillaud avec salade de puntarelle et chips de polenta soufflée

Fregula sarda aux fruits de mer et au citron en poudre

Filet de daurade en croûte de pommes de terre
avec champignons cardoncelli grillés

Cubes de panettone caramélisés avec glace au mascarpone

CHF 98.-



DÉCOUVREZ NOTRE ALIMENTATION CONSCIENTE

Pour obtenir une saveur unique, nous partons de matières premières sélectionnées de façon optimale qui garantissent une alimentation fraîche et saine. Sans sucre, sans gluten ni lactose et sans tous ces autres ingrédients à l'origine des principales intolérances.

Ne renoncez jamais à ce qui vous fait vraiment du bien:
un goût incomparable

Déjeuner de Noël 2023

Petit salut du chef

Escalope de foie gras au compote de kumquat et poires

Tortellini maison au bouillon de chapon

Risotto d'artichauts au fromage robiola de Roccaverano
et poudre de grenade

Chapon farci au fondant de pommes Annurca, servi avec chou rave,
pommes de terre sautées et sauce au calvados

Sorbet citron-basilic

Parfait au nougat avec liqueur de strega et feuilles de meringue

Panettone à la crème de sabayon

CHF 115.-



DÉCOUVREZ NOTRE ALIMENTATION CONSCIENTE

Pour obtenir une saveur unique, nous partons de matières premières sélectionnées de façon optimale qui garantissent une alimentation fraîche et saine. Sans sucre, sans gluten ni lactose et sans tous ces autres ingrédients à l'origine des principales intolérances.

Ne renoncez jamais à ce qui vous fait vraiment du bien:
un goût incomparable

La nuit des merveilles 2023

Petit salut du chef

Carpaccio de sériole avec salade de puntarelle,
radicchio rouge et pamplemousse

Soupe de pois Roveja avec coquilles Saint-Jacques grillées,
crème de gingembre et de persil

Maccheroncini au homard et sa bisque

Sandwich de rouget avec tomates cerises et olives Taggiasca
sur un miroir d'épinards avec millefeuille de pommes de terre

Cubes de saucisse Cotechino en croûte d'herbes colorées et lentilles

Sorbet de poire et poudre de fève tonka

Mémoire d'un strudel

Panettone à la crème de sabayon

CHF 250.-



DISCOVER OUR HEALTH-CONSCIOUS DIET

For unparalleled flavours, we use carefully chosen raw materials to promote a fresh and healthy diet.
Our dishes are sugar-free, gluten-free and lactose-free and without many of the other ingredients
that cause intolerances.

Never give up what makes you feel really good:
an unforgettable flavor

Christmas Eve 2023

A little chef's welcome

Cod with puntarelle salad and puffed polenta crisps

Fregula sarda with seafood and lemon powder

Sea bream fillet in potato crust with grilled cardoncelli mushrooms

Caramelised panettone cubes with mascarpone ice cream

CHF 98.-



DISCOVER OUR HEALTH-CONSCIOUS DIET

For unparalleled flavours, we use carefully chosen raw materials to promote a fresh and healthy diet. Our dishes are sugar-free, gluten-free and lactose-free and without many of the other ingredients that cause intolerances.

Never give up what makes you feel really good:
an unforgettable flavor

Christmas lunch 2023

A little chef's welcome

Foie gras escalope with kumquat and pear compote

Homemade tortellini in capon broth

Artichoke risotto with Roccaverano-Robiola cheese
and pomegranate powder

Capon stuffed with annurca apple fondant, served with turnip cabbage,
roast potatoes and calvados sauce

Lemon and basil sorbet

Nougat parfait with Strega liqueur gel and meringue leaves

Panettone with zabaione cream

CHF 115.-



DISCOVER OUR HEALTH-CONSCIOUS DIET

For unparalleled flavours, we use carefully chosen raw materials to promote a fresh and healthy diet. Our dishes are sugar-free, gluten-free and lactose-free and without many of the other ingredients that cause intolerances.

Never give up what makes you feel really good:
an unforgettable flavor

The Night of Wonders 2023

A little chef's welcome

Carpaccio of amberjack with puntarelle salad, red radicchio and grapefruit

Roveja pea soup with grilled scallop, ginger and parsley cream

Maccheroncini with lobster and its bisque

Red mullet sandwich with cherry tomatoes and Taggiasca olives
on a spinach mirror with potato millefeuille

Cotechino sausage cubes in a colourful herb crust and lentils

Pear sorbet and tonka bean powder

Memory of a strudel

Panettone with zabaione cream

CHF 250.-