



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

Sformatino di broccolo con salsa di pomodoro bruciato e limone candito

Tortellini fatti in casa alle erbe serviti in brodo vegetale aromatizzato al cardamomo

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

Bistecca di sedano rapa marinato al miso con verdure croccanti alla brace

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 105.-



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 zucchine con insalatina di puntarelle,
radicchio rosso e pompelmo

Zuppetta di piselli roveja con polpettine di tofu e spinaci

Maccheroni al ragù di funghi e crumble di mandorla

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

Cubo di seitan in crosta di erbe colorate e lenticchie

Quenelle di sorbetto alla pera e polvere di fava tonka

Ricordo di strudel

Panettone con crema allo zabaione

CHF 220.-



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

Brokkoliflan mit gebrannter Tomatensauce und kandierter Zitrone

Hausgemachte Tortellini mit Kräutern, serviert in einer Gemüsebrühe
mit Kardamomaroma

Artischockenrisotto mit Roccaverano-Robiola-Käse und Granatapfelpulver

Mit Miso mariniertes Knollenselleriesteak mit knusprig gegrilltem Gemüse

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Nougatparfait mit Strega-Likörgel und Baiserblättern

Panettone mit Zabaione-Creme

CHF 105.-



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

Zucchini-Carpaccio mit Vulkanspargel-Salat,
rotem Radicchio und Grapefruit

Roveja-Erbsensuppe mit Tofu und Spinatbällchen

Maccheroncini mit Pilzragout und Mandelstreuseln

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

Seitan-Würfel in einer bunten Kräuterkruste und Linsen

Birnensorbet und Tonkabohnenpulver

Strudel-Erinnerung

Panettone mit Zabaione-Creme

CHF 220.-



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

Flan de brocoli à la sauce tomate brûlée et au citron confit

Tortellini maison aux herbes servis dans un bouillon de légumes
à la cardamome

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

Steak de céleri-rave mariné au miso et légumes grillés croustillants

Sorbet citron-basilic

Parfait au nougat avec liqueur de strega et feuilles de meringue

Panettone à la crème de sabayon

CHF 105.-



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 courgette avec salade de puntarelle,
radicchio rouge et pamplemousse

Soupe de pois Roveja avec boulettes de tofu et d'épinards

Maccheroncini avec ragoût de champignons et crumble aux amandes

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

Cube de seitan 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 220.-



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

Broccoli flan with burnt tomato sauce and candied lemon

Homemade tortellini with herbs
served in cardamom-flavoured vegetable broth

Artichoke risotto with Roccaverano-Robiola cheese
and pomegranate powder

Miso marinated celeriac steak with crispy grilled vegetables

Lemon and basil sorbet

Nougat parfait with Strega liqueur gel and meringue leaves

Panettone with zabaione cream

CHF 105.-



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

Courgette carpaccio with puntarelle salad, red radicchio and grapefruit

Roveja pea soup with tofu and spinach balls

Maccheroncini with mushroom ragout and almond crumble

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

Seitan cube in a colourful herb crust and lentils

Pear sorbet and tonka bean powder

Memory of a strudel

Panettone with zabaione cream

CHF 220.-