

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.

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.

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.

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.

ANTIPASTI

LA TARTAR

Spuma con ingredienti della ricetta classica
servita con pane tostato di grano saraceno

Chf 27.-

DER TARTAR

Mousse mit Zutaten aus dem klassischen Rezept, serviert mit geröstetem Buchweizenbrot

THE TARTAR

Mousse with ingredients from the classic recipe, served with toasted buckwheat bread

LE TARTAR

Mousse aux ingrédients de la recette classique, servie avec du pain de sarrasin grillé

(3, 7, 8, 10, 11) 

Sashimi di salmone con gel di wasabi e rapa marinata al miele e bergamotto

Chf 28.-

Sashimi vom Lachs mit Wasabi-Gel und in Honig und Bergamotte mariniertes Rübe

Salmon sashimi with wasabi gel and beetroot marinated in honey and bergamot

Sashimi de saumon au gel de wasabi et betterave marinée au miel et à la bergamote

(4)  

Scaloppa di foie gras con pan brioches tostato, marmellata di kumquat, polvere di liquirizia e ribes

Chf 27.-

Foie gras-Schnitzel mit gerösteten Brioches Brot, Kumquat-Marmelade,

Lakritzpulver und Johannisbeeren

Foie gras escalope with toasted brioche bread, kumquat jam,

liquorice powder and redcurrants

Escalope de foie gras avec pain brioché grillé, confiture de kumquat,

poudre de réglisse et groseilles

(1, 7)

Radicchio di Castelfranco alla brace con spuma di patate violetta, gel al mandarino e pepe di selim

Chf 22.-

Gegrillter Radicchio aus Castelfranco mit violetter Kartoffelschaum,

Mandarinengel und Selimpfeffer

Grilled radicchio from Castelfranco with purple potato foam,

mandarin gel and selim pepper

Radicchio de Castelfranco grillé avec écume de pomme de terre violette,

gel de mandarine et poivre sélim



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

PRIMI PIATTI

Risotto Milano

Risotto Mailand
Risotto Milan
Risotto Milan

(3, 7) 

Chf 27.-

Pasta di sorgo gratinato a mo' di pizzocchero

Gratinierte Sorghum-Nudeln nach Pizzocchero-Art
Gratinated sorghum pasta pizzocchero style
Pâtes au sorgho gratinées à la manière de pizzocchero

(7)  

Chf 27.-

Maccheroncini alla carbonara

Maccheroncini Carbonara
Maccheroncini carbonara
Maccheroncini carbonara

(1, 3)

Chf 25.-

Shirataki al ragù d'anatra con crema al ginepro e mandorle tostate

Shirataki mit Entenragout, Wacholdercreme und gerösteten Mandeln
Shirataki with duck ragout, juniper cream and roasted almonds
Shirataki au ragoût de canard, crème de genièvre et amandes grillées

(8, 12)  

Chf 27.-

Crema d'asparagi con uovo in camicia

Spargelcreme mit pochiertem Ei
Asparagus cream with poached egg
Crème d'asperges avec œuf poché

(3)   

Chf 23.-





12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00

SECONDI PIATTI

Pancia di vitello e animelle con ripassato di cabis e salsa al miele del Kurhaus

Chf 43.-

Kalbsbauch und Kalbsbries mit Kabis und Kurhaus-Honigsauce
Veal belly and sweetbreads with cabbage and Kurhaus honey sauce
Poirtrine de veau et ris de veau avec chou et sauce au miel de Kurhaus

(3, 8, 12)  

Rollè d'agnello con agretti e crema di patate dolci

Chf 49.-


Lammroulade mit Mönchsbart und Süßkartoffelcreme
Lamb roulade with monk's beard and sweet potato cream
Roulade d'agneau avec barbe de moine et crème de pomme de terre douce

(3, 8, 12)  

Suprema di pollo con spuma di salicornia e crumble di formaggio "blu di capra"

Chf 41.-

Hähnchen Supreme mit Glaswurzel mousse und Ziegenblauschimmelkäse-Crumble
Chicken supreme with glasswort mousse and goat's blue cheese crumble
Suprême de poulet avec mousse de salicorne et crumble de fromage bleu de chèvre

(7, 8, 12) 

Costata di maiale Duroc con peperone crusco e cipolle borettane

Chf 45.-

Duroc Schweinerippe mit Crusco Paprika und Borettane Zwiebeln
Duroc pork rib with crusco pepper and borettane onions
Côte de porc Duroc avec poivron crusco et oignons borettane

(12)  

Trancio di dentice su radicchio tardivo e specchio di wasabi

Chf 51.-

Tranche von der Zahnbrasse auf Spätlese-Radicchio und Wasabi-Spiegel
Tranche of dentex on radicchio and wasabi mirror
Tranche de poisson denté sur radicchio tardif et miroir au wasabi

(4)  

Contorni: Patate rosolate, patate gratinate, cime di rapa spadellate, verdure dell'orto saltate, caponata di verdure

Beilagen: Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, sautierte Rübenspitzen, Gartengemüse, Gemüsecaponata
Side dishes: Roast potatoes, potato gratin, sautéed turnip tops, garden vegetables, vegetable caponata

Plats d'accompagnement: Pommes de terre rôties, gratin de pommes de terre, fanes de navet sautées, légumes du jardin, caponata de legumes

Chf 6.-



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, Italia, Francia

Pesce e crostacei: Zona FAO 27, 37

ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland, Italy, France

Fish and shellfish: FAO zones 27, 37

URSPRUNG UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz, Italien, Frankreich

Fisch und Krustentiere: FAO-Gebiete 27, 37

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande : Suisse, Italie, France

Poissons et crustacés : Zones FAO 27, 37