

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.

DA STUZZICARE O CONDIVIDERE

Tagliere di formaggi con miele Kurhaus e composta ai frutti di bosco

Chf 23.-

Käseplatte mit Kurhaus-Honig und Beerenkompott

Cheese plate with Kurhaus honey and berry compote

Plateau de fromages avec miel de Kurhaus et compote de baies

(7)  

Piatto di prosciutto crudo di Parma con cuore di tomino caldo

Chf 36.-

Parma Schinkenplatte mit warmem Tomino-Käseherz

Parma ham plate with warm Tomino cheese heart

Assiette de jambon Parma avec cœur de fromage Tomino chaud

(7) 

Insalata caprese con mozzarella di bufala o burrata servita con pomodori

Chf 24.-

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella oder Burrata,
serviert mit Tomaten

*Caprese salad with buffalo mozzarella or burrata cheese
served with tomatoes*

Salade caprese avec mozzarella de buffle ou fromage burrata,
servie avec des tomates

(7)  


Empanadas con sfilacciato di manzo C.B.T., salsa allo yogurt e avocado

Chf 21.-

Empanadas mit Pulled Beef bei niedriger Temperatur gegart,
Joghurtsauce und Avocado

*Empanadas with pulled beef cooked at low temperature,
yoghurt sauce and avocado*

Empanadas au pulled beef cuit à basse température, sauce au yaourt
et avocat

(7, 8, 12)  



12.00 - 22.00

Chips di cotenna soffiata con salsa BBQ KHC

Chf 9.-

Gepuffte Schwartenchips mit hausgemachter BBQ-Sauce

Puffed pork rind chips with homemade BBQ sauce

Chips de couenne soufflées avec sauce BBQ maison

(9)  

**Acciughe del Cantabrico
servito con burro d'alpeggio
e toast di pane al grano saraceno**

Chf 23.-

Kantabrische Sardellen mit Alpenbutter und Buchweizenbrottoast

Cantabrian anchovies with alpine butter and buckwheat bread toast

Anchois de Cantabrie au beurre des Alpes et toast de pain de sarrasin

(4, 8, 7) 



12.00 - 22.00

LOW CARB SANDWICHES

CLUB SANDWICH DOT

Pane nuvola tostato con suprema di pollo alla griglia, bacon, pomodoro, lattuga e avocado servito con chips di patata dolce

Chf 34.-

Getoastetes Brot mit gegrilltem Hähnchen Supreme, Speck, Tomate, Salat und Avocado serviert mit Süßkartoffel-Chips
Toasted bread with grilled chicken supreme, bacon, tomato, lettuce and avocado served with sweet potato chips

Pain grillé avec suprême de poulet grillé, bacon, tomate, laitue et avocat servi avec des chips de patates douces

(8)  

Hamburger di black Angus con lattuga, pomodoro e pickles di cetriolo servito con chips di patata dolce

Chf 41.-

Black Angus-Burger mit Salat, Tomate und Gewürzgurken serviert mit Süßkartoffel-Chips

Black Angus burger with lettuce, tomato and cucumber served with sweet potato chips

Hamburger de Black Angus avec laitue, tomate et cornichons au concombre servi avec des chips de patates douces

(8)  



12.00 - 22.00

PIATTI PRINCIPALI

LASAGNA LOW CARB O VEGAN

Sfoglia all'uovo con ragù alla bolognese

Chf 28.-

Eierteig mit Bolognesesauce

Egg pastry with Bolognese sauce

Pâte aux œufs avec sauce bolognaise

(3, 7, 8)  

Dalla nostra griglia il polletto con salsa chimichurri e insalata di coleslaw servito con chips di patata dolce

Chf 38.-

Hähnchen vom Grill mit Chimichurri-Sauce und Coleslaw

serviert mit Süßkartoffel-Chips

Grilled chicken with chimichurri sauce and coleslaw

served with sweet potato chips

Poulet grillé avec sauce chimichurri et coleslaw

servi avec des chips de patates douces

(12)  

Pescato del giorno con dressing allo yuzu, spinacino novello e chips di patata dolce

Chf 49.-

Fisch des Tages mit Yuzu-Dressing, Babyspinat

und Süßkartoffel-Chips

Fish of the day with yuzu dressing, baby spinach

and sweet potato chips

Poisson du jour avec vinaigrette au yuzu, bébés épinards et chips de

patates douces

(4)  



12.00 - 22.00

CAESAR SALAD



**Insalata di lattuga con bacon, crostini di pane DOT,
e salsa caesar (gamberi alla griglia o petto di pollo
alla griglia)**

Chf 28.-

Blattsalat mit Speck, DOT-Brotcroutons und Caesar-Dressing
(gegrillte Garnelen oder gegrillte Hähnchenbrust)

*Leaf salad with bacon, DOT bread croutons and Caesar dressing
(grilled prawns or grilled chicken breast)*

Salade verte avec bacon, croûtons de pain DOT et vinaigrette Caesar
(crevettes grillées ou poitrine de poulet grillée)

(2, 3, 12)  

Risino konjac alla cantonese

Chf 24.-

Konjak-Reis nach Kantonesischer Art

Cantonese-style konjac rice

Riz Konjak à la cantonaise

(3, 11)   

DESSERT

Cheesecake DOT

Chf 17.-

DOT-Käsekuchen

DOT cheesecake

Cheesecake DOT

(3, 7)   

Crema catalana alla lavanda con crumble alla macadamia e menta

Chf 17.-

Katalanische Lavendelcreme mit Macadamia
und Minzstreuseln

Catalan lavender cream with macadamia and mint sprinkles

Crème catalane à la lavande avec crumble de macadamia
et de menthe

(3, 7, 8)   



12.00 - 22.00

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>	Célieri
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 concentrazione 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.

PROVENIENZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera, Italia

Pesce e crostacei: Zone FAO 27, 41

ORIGIN OF OUR RAW MATERIAL

Meat: Switzerland, Italy

Fish and shellfish: FAO zones 27, 41

HERKUNFT UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Schweiz, Italien

Fisch und Krustentiere: FAO-Gebiete 27, 41

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande: Suisse, Italie

Poissons et crustacés: Zones FAO 27, 41