

“La Cucina Restaurant”

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!

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!

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, Give us the opportunity to amaze you. Have a good trip!

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!



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.

Melanzana alla brace con verdure croccanti e crema alla curcuma

Chf 21.-

Gegrillte Aubergine mit knackigem Gemüse und Kurkuma-Creme

Grilled aubergine with crunchy vegetables and turmeric cream

Aubergines grillées avec légumes croquants et crème de curcuma

**Ceviche di scorfano con granita di mirtilli**

Chf 27.-

Rotbarsch-Ceviche mit Heidelbeergranita

Red scorpionfish ceviche with blueberry granita

Ceviche de sébaste avec granité de myrtilles

**Rosa di picanha con dressing alla senape e lampone**

Chf 26.-

servita con insalatina di funghi champignon

Picanha rose mit Senf- und Himbeerdressing,

serviert mit Champignonsalat

Picanha (rump cap) with mustard and raspberry dressing, served with champignon salad

Roses de picanha avec sauce à la moutarde et aux framboises, accompagnées d'une salade de champignons

**IL TONNO DEL CHIANTI**

Chf 23.-

Spalla di maiale cotta a bassa temperatura servita con misticanza e dressing allo yogurt

Schweinsschulter bei niedriger Temperatur gegart,

serviert mit kleinem Salat und Joghurtdressing

Pork shoulder cooked at a low temperature, served with mixed green salad and yoghurt dressing

Épaule de porc cuite à basse température

servie avec une salade d'herbes sauvages et une sauce au yaourt



Minestrone estivo Chf 23.-
 Sommer-Minestrone
Summer minestrone
 Minestrone d'été



Noodles di konjac servito freddo su estratto di cocco, sesamo e peperoncino con tonno crudo Chf 27.-
 Kalt servierte Konjaknudeln auf einem Extrakt aus Kokosnuss, Sesam und Chili mit rohem Thunfisch
Konjac noodles served cold on coconut, sesame and chilli extract with raw tuna
 Nouilles de konjac servies froides avec extrait de noix de coco, de sésame et de piment et thon cru



DOT (1, 12)

Risotto con pomodoro, straciatella e maggiorana Chf 25.-
 Risotto mit Tomate, Straciatella-Mozzarellakäse und Majoran
Risotto with tomato, straciatella cheese and marjoram
 Risotto à la tomate, au fromage straciatella et à la marjolaine



(7)

Maccheroncini alla norma Chf 25.-
 Maccheroncini Pasta nach Norma Art
Maccheroncini pasta "alla Norma"
 Maccheroncini à la Norma



(1, 3, 7)

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo Chf 28.-
 Spaghetti "Cacio e Pepe" (Schafskäse und Pfeffer) mit rotem Garnelentartar von Mazara del Vallo
Spaghetti "cacio e pepe" (sheep's cheese and pepper) with Mazara del Vallo red prawn tartare
 Spaghetti « Cacio e pepe » (fromage de brebis et poivre) avec tartare de crevettes rouges de Mazara del Vallo

(7, 2, 12)

SECONDI PIATTI



Medaglione di maiale con spuma al mascarpone, noci e cipollotto alla brace Chf 45.-
Schweinsmedaillon mit Mascarpone- und Walnüssensauce und gegrillten Frühlingszwiebeln

Pork medallion with mascarpone mousse, walnuts and grilled spring onions

Médaille de porc avec mousse de mascarpone, noix

et oignons de printemps grillés



DOT (7, 8, 12)

Filetto di palamita alla mediterranea con salsa salmoriglio e scarola Chf 48.-

Filet vom atlantischen Bonito nach mediterraner Art

mit Salmoriglio-Sauce und Endivie-Eskariol

Fillet of Atlantic bonito Mediterranean style

with salmoriglio sauce and endive

Filet de bonite à la méditerranéenne, sauce au salmoriglio et scarole



DOT (12)

Tarte tatin di sedano rapa con spumone al parmigiano e cialda di lino e mandorle Chf 29.-

Knollensellerie-Tarte Tatin mit Parmesanschaum

und Leinsamen- und Mandelwaffel

Celeriac tarte tatin with parmesan mousse and linseed and almond wafer

Tarte Tatin de céleri à la mousse de parmesan

et gaufre aux graines de lin et aux amandes



DOT (7, 8, 9)

Coscia d'anatra all'arancia con funghi gallinacci e fagiolini piatti Chf 43.-

Entenkeule mit Orangenaroma, Pfifferlingen und Piattoni-Bohnen

Leg of duck à l'orange, chanterelle mushrooms and romano beans

Cuisse de canard à l'orange, aux girolles et aux haricots plats



DOT (7, 12)

Lomo di baccalà con salsa bernese e baby gem romana con zenzero e lime Chf 47.-

Lomo vom Kabeljau mit Sauce béarnaise und Römersalat

mit Ingwer und Limette

Cod loin with béarnaise sauce and Little Gem cos lettuce with ginger and lime

Lomo de baccalà (morue séchée) à la sauce béarnaise et laitue romaine

au gingembre et au citron vert



DOT (3, 7, 12)

CONTORNI

Insalata di pomodoro / Patate rosolate / Patate Macario (3, 7) / Orto in fiore Chf 6.-

Tomatensalat / Bratkartoffeln / Macario-Kartoffeln (3, 7) / Gemüsegarten

Tomato salad / Roast potatoes / Macario potatoes (3, 7) / Vegetables from the garden

Salade de tomates / Pommes de terre rôties / Pommes de terre Macaire (3, 7) /

Jardinière de légumes

 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: Francia

Pesce e crostacei: Zona FAO 027, 037, 051

ORIGINS OF OUR INGREDIENTS

Meat: France

Fish and shellfish: FAO zones 027, 037, 051

URSPRUNG UNSERES ROHMATERIALS

Fleisch: Frankreich

Fisch und Krustentiere: FAO-Gebiete 027, 037, 051

L'ORIGINE DE NOTRE MATIÈRE PREMIÈRE

Viande : France

Poissons et crustacés : Zones FAO 027, 037, 051



12.00 - 14.00 • 19.00 - 22.00