



Benvenuti al ristorante *Radici Gourmet*

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!

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!

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!

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!

Gentile Cliente, la preghiamo di informarci su eventuali allergie o intolleranze alimentari. Saremo lieti di consigliarla nella scelta in sicurezza i piatti più adatti a lei

Sehr geehrter Kunde, bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir beraten Sie gerne bei der sicheren Auswahl der für Sie am besten geeigneten Gerichte

Dear Customer, please let us know about any allergies or food intolerances. We will be happy to help you choose the dishes best suited to you in a safe manner

Cher Client, veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire. Nous serons ravis de vous conseiller dans le choix des plats les plus adaptés pour vous en toute sécurité

Le informazioni relative agli allergeni sono disponibili su richiesta.

Si invita la gentile clientela a informare il personale in caso di allergie o intolleranze alimentari.

Antipasti

Ovetto morbido cotto a bassa temperatura con fonduta di formaggio ticinese, funghi porcini arrostiti, crumble al timo e salsa al tarassaco del giardino del Kurhaus

Weich gekochtes Ei bei niedriger Temperatur mit Tessiner Käsefondue, gebratenen Steinpilzen, Thymian-Crumble und Löwenzahn-Sauce aus dem Garten des Kurhauses

Soft egg cooked at low temperature with Ticino cheese fondue, roasted porcini mushrooms, thyme crumble and dandelion sauce from the Kurhaus garden

Œuf mollet cuit à basse température avec fondue au fromage tessinois, cèpes rôtis, crumble au thym et sauce au pissenlit du jardin du Kurhaus

CHF 29.—



Insalata di puntarelle cotta e cruda alla “romana” con il suo dressing

Gekochter und roher Katalonien-Salat nach römischer Art mit seinem Dressing

Cooked and raw Catalonia salad, Roman style with its dressing

Salade de Catalogne cuites et crues à la romaine avec sa vinaigrette

CHF 22.—



Antipasti

Variazione di barbabietola marinata all'aceto di lampone, chutney ai fichi e spuma di formaggio vegetale

Variation von in Himbeeressig marinierten Rüben, Feigenchutney und pflanzlicher Käsemousse

Variation of beetroot marinated in raspberry vinegar, fig chutney and vegetable cheese mousse

Variation de betteraves marinées au vinaigre de framboise, chutney aux figues et mousse de fromage vegetal

CHF 23.—



Fungo cardoncello con la sua maionese, insalatina croccante e veli di zucca marinati

Cardoncello-Pilz mit Mayonnaise, knackigem Salat und marinierten Kürbisscheiben

Cardoncello mushroom with its own mayonnaise, crispy salad and marinated pumpkin slices

Champignon cardoncello avec sa mayonnaise, salade croquante et lamelles de courge marinées

CHF 24.—

Primi

Gnocchi ripieni di formaggio ticinese con crema di zucca, luganighetta di vitello spadellata e castagne croccanti

Mit Tessiner Käse gefüllte Gnocchi mit Kürbiscreme, gebratener Kalbswurst und knusprigen Kastanien

Gnocchi stuffed with Ticino cheese with pumpkin cream, pan-fried venison veal sausage and crispy chestnuts

Gnocchi farcis au fromage tessinois avec crème de potiron, saucisse de veau sautée et châtaignes croustillantes

CHF 29.—

Risotto carnaroli all'infuso di abete rosso del parco del Kurhaus e funghi misti di stagione trifolati con fonduta di Sbrinz e prosciutto di petto d'oca croccante

Carnaroli-Risotto mit Fichtenaufguss aus dem Kurhauspark und gemischten Pilzen der Saison, sautiert mit Sbrinz-Fondue und knuspriger Gänsebrust

Carnaroli risotto infused with spruce from the Kurhaus park and mixed seasonal mushrooms sautéed with Sbrinz fondue and crispy goose breast ham

Risotto Carnaroli à l'infusion d'épicéa rouge du parc du Kurhaus et champignons de saison sautés avec fondue au Sbrinz et magret d'oie croustillant

CHF 33.—



Primi

Pasta mista mantecata con fagioli , cozze e pecorino romano

Gemischte Pasta mit Bohnen, Miesmuscheln und Pecorino Romano

Mixed pasta tossed with beans, mussels and Pecorino Romano cheese

Pâtes mélangées avec des haricots, des moules et du pecorino romano

CHF 27.-

Tortelli a pasta gialla ripieni di stracotto di manzo con il suo brodo
balsamico chiarificato aromatizzato al pino mugo

Gelbe Tortelli gefüllt mit Rinderschmorbraten und seiner geklärten
Balsamico-Brühe, aromatisiert mit Latschenkiefer

Yellow pasta tortelli stuffed with beef stew and served with clarified
balsamic broth flavoured with mountain pine

Tortelli à la pâte jaune farcis de bœuf braisé avec son bouillon
balsamique clarifié aromatisé au pin de montagne

CHF 28.-



Secondi

Medaglione di rana pescatrice glassato col suo fondo , cime di rapa alla brace e purea di cavolfiore caramellato, cotenna croccante

Glasiertes Seeteufelmedaillon mit seiner Sauce, gegrillten Rübenkraut und karamellisiertem Blumenkohlpuée, knusprige Kruste

Monkfish medallion glazed with its own stock, grilled turnip greens and caramelised cauliflower purée, crispy crust

Médaillon de lotte glacé avec son fond, feuilles de navet grillées et purée de chou-fleur caramélisé, croûte croustillante

CHF 44.—



Filetto di manzo arrosto con sauce crème, funghi finferli spadellati e morbido di patata aromatizzato al dragoncello, chips di cavolo piuma

GebGebratenes Rinderfilet mit Crème-Sauce, gebratenen Pfifferlingen und weichen, mit Estragon gewürzten Kartoffeln, Kohlchips

Roast beef fillet with crème sauce, sautéed chanterelle mushrooms and soft potatoes flavoured with tarragon, kale chips

Filet de bœuf rôti avec sauce à la crème, chanterelles sautées et purée de pommes de terre aromatisée à l'estragon, chips de chou frisé

CHF 54.—



Secondi

Petto d'anatra laccato accompagnato da agretti all'olio extravergine di oliva , purea di patata dolce e veli di scalogno fondente

Lackierte Entenbrust mit Agretti in nativem Olivenöl extra,
Süßkartoffelpüree und Schalottenstreifen

Glazed duck breast accompanied by agretti with extra virgin olive oil,
sweet potato purée and shallot slices

Poitrine de canard laquée accompagnée d'agretti à l'huile d'olive extra vierge, purée de patates douces et lamelles d'échalotes fondant

CHF 46.—



Scarola brasata alle piccole verdure con anacardi croccanti e la loro salsa , fondo vegetale

Geschmorte Eskariol mit kleinem Gemüse, knusprigen Cashewnüssen und deren Sauce, Gemüsefond

Braised escarole with baby vegetables, crispy cashews and their sauce,
vegetable stock

Scarole braisée aux petits légumes avec des noix de cajou croquantes et leur sauce, fond végétal

CHF 31.-



Contorni

Patate rosolate

Gebratene Kartoffeln

Roasted potatoes

Pommes de terre rôties

8.-

Patatine fritte classiche o dolci

Klassische Pommes oder Süßkartoffelpommes

Classic French Fries or Sweet Potato Fries

Pommes frites classiques ou de patate douce

8.-

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse

Grilled vegetables

Légumes grillés

8.-

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln

Tomato and Tropea onion salad

Salade de tomates et oignons de Tropea

11.-