



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!

DOT Licious - il gusto che nasce dal benessere

I piatti contrassegnati dal simbolo DOT Licious seguono la nostra filosofia gastronomica: il benessere che nasce dal gusto. Il principio: un'alimentazione di ispirazione antinfiammatoria, con una drastica riduzione di glutine, zuccheri e lattosio, senza zuccheri aggiunti, senza conservanti né dolcificanti artificiali. Ricette costruite su ingredienti genuini e grassi buoni, a basso contenuto di carboidrati. Il gusto, senza rinunce.

Mangiare non ti ha mai fatto così bene.

DOT Licious - Genuss, der aus dem Wohlbefinden entsteht

Die mit dem DOT Licious Symbol gekennzeichneten Gerichte folgen unserer gastronomischen Philosophie: Wohlbefinden, das aus dem Genuss entsteht.

Das Prinzip: eine Ernährung nach entzündlichem Vorbild, mit einer drastischen Reduktion von Gluten, Zucker und Laktose, ohne Zuckerzusatz, ohne Konservierungsstoffe und ohne künstliche Süßungsmittel. Rezepte auf Basis natürlicher Zutaten und guter Fette, mit niedrigem Kohlenhydratgehalt. Genuss, ohne Verzicht.

Essen hat Ihnen noch nie so gutgetan.

DOT Licious - le goût qui naît du bien-être

Les plats signalés par le symbole DOT Licious suivent notre philosophie gastronomique : le bien-être qui naît du goût.

Le principe : une alimentation d'inspiration anti-inflammatoire, avec une réduction drastique du gluten, des sucres et du lactose, sans sucres ajoutés, sans conservateurs ni édulcorants artificiels. Des recettes construites sur des ingrédients authentiques et de bonnes graisses, à faible teneur en glucides. Le goût, sans renoncements.

Manger ne vous a jamais fait autant de bien.

DOT Licious: taste born of wellbeing

Dishes marked with the DOT Licious symbol follow our gastronomic philosophy: wellbeing born of taste.

The principle: an anti-inflammatory approach to eating, with a drastic reduction of gluten, sugars and lactose, with no added sugars, no preservatives and no artificial sweeteners. Recipes built on wholesome ingredients and good fats, low in carbohydrates. Taste, without compromise.

Eating has never done you so much good.

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

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST



Proposte vegetariane
Vegetarische Gerichte
Propositions végétariennes
Vegetarian options



Proposte vegane
Vegane Gerichte
Propositions véganes
Vegan options



Proposte senza glutine
Glutenfreie Gerichte
Propositions sans gluten
Gluten-free options



Proposte senza lattosio
Laktosefreie Gerichte
Propositions sans lactose
Lactose-free options

Antipasti

Vitello tonnato Kurhaus

Vitello tonnato Kurhaus

Vitello tonnato Kurhaus

Vitello tonnato Kurhaus

34.-   DOTLICIOUS

Tartare di manzo svizzero, maionese affumicata al carbone vegetale, scalogno in agro

Tatar vom Schweizer Rind, mit Pflanzenkohle geräucherte Mayonnaise, marinierte Schalotten

Tartare de bœuf suisse, mayonnaise fumée au charbon végétal, échalote marinée

Swiss beef tartare, vegetable-charcoal smoked mayonnaise, pickled shallots

35.-   DOTLICIOUS

Versione VEGAN

Tartare di pomodoro, formaggio vegano al carbone vegetale, scalogno in agro

VEGANE Version

Tomaten-Tatar, veganer Käse mit Pflanzenkohle, marinierte Schalotten

Version VÉGANE

Tartare de tomate, fromage végétal au charbon végétal, échalote marinée

VEGAN version

Tomato tartare, vegetable-charcoal vegan cheese, pickled shallots

25.-    DOTLICIOUS

Antipasti

Ceviche di orata con dressing al frutto della passione e insalatina di verdure croccanti

Ceviche von der Goldbrasse mit Passionsfrucht-Dressing und knackigem Gemüsesalat

Ceviche de daurade royale, vinaigrette aux fruits de la passion et petite salade de légumes croquants

Sea bream ceviche with passion fruit dressing and a crunchy vegetable salad

29.-   DOTLICIOUS

Büscion di capra del Caseificio di Rita con gazpacho di barbabietola e nocciole croccanti

Ziegen-Büscion aus der Käserei von Rita mit Randen-Gazpacho und knackigen Haselnüssen

Büscion de chèvre de la fromagerie de Rita, gazpacho de betterave et noisettes croquantes

Goat's milk Büscion from Rita's dairy with beetroot gazpacho and crunchy hazelnuts

25.-  

Primi

Tonnarello al nero di seppia mantecato al burro di ortiche del giardino del Kurhaus, tartare di trota del Bruggli

Tonnarello mit Sepia-Tinte, verfeinert mit Brennesselbutter aus dem Garten des Kurhauses, Tatar von der Bruggli-Forelle

Tonnarello à l'encre de seiche monté au beurre d'ortie du jardin du Kurhaus, tartare de truite du Bruggli

Squid-ink tonnarello creamed with nettle butter from the Kurhaus garden, Bruggli trout tartare

33.-

Risotto carnaroli mantecato allo Zincarin, ragù bianco di coniglio e gel di albicocca fermentata.

Carnaroli-Risotto verfeinert mit Zincarin, weisses Kaninchenragout und Gel von fermentierter Aprikose

Risotto carnaroli monté au Zincarin, ragoût blanc de lapin et gel d'abricot fermenté

Carnaroli risotto creamed with Zincarin, white rabbit ragù and fermented apricot gel

32.- 

anche in versione DOTLICIOUS / auch in der DOTLICIOUS-Version
également en version DOTLICIOUS / also available in the DOTLICIOUS version

Primi

Ravioli ripieni di luccio, coulis di peperoni rossi arrostiti,
crema di zucchine e menta, salsa al burro bianco

*Ravioli gefüllt mit Hecht, Coulis von gerösteten roten Paprika,
Zucchini-Minze-Creme, Beurre-blanc-Sauce*

Ravioli farcis au brochet, coulis de poivrons rouges rôtis,
crème de courgette et menthe, sauce beurre blanc

*Pike-filled ravioli, roasted red pepper coulis, courgette
and mint cream, beurre blanc sauce*

35.-

Pacchero grigliato ripieno di melanzane e pomodorini confit,
coulis di datterini gialli

*Gegrillte Pacchero gefüllt mit Auberginen und konfierten
Kirschtomaten, Coulis von gelben Datterino-Tomaten*

Pacchero grillé farci aux aubergines et tomates cerises confites,
coulis de tomates datterino jaunes

*Grilled pacchero filled with aubergine and confit cherry
tomatoes, yellow datterino tomato coulis*

29.- 

Secondi

Polpo alla griglia, salsa verde al sedano con la sua insalatina

Gegrillter Oktopus, grüne Selleriesauce mit kleinem Salat

Poulpe grillé, sauce verte au céleri et sa petite salade

Grilled octopus, green celery sauce with a small salad

46.-   DOTLICIOUS

Branzino con variazione di carote e patate prezzemolate

Wolfsbarsch mit Karottenvariation und Petersilienkartoffeln

Bar, variation de carottes et pommes de terre persillées

Sea bass with a variation of carrots and parsley potatoes

48.-  

anche in versione DOTLICIOUS / auch in der DOTLICIOUS-Version
également en version DOTLICIOUS / also available in the DOTLICIOUS version

Secondi

Filetto di manzo svizzero con insalatina di verdure,
fondo profumato e millefoglie di patate

*Filet vom Schweizer Rind mit Gemüsesalat, aromatischem Jus
und Kartoffel-Millefeuille*

Filet de bœuf suisse, petite salade de légumes, jus parfumé
et millefeuille de pommes de terre

*Stuffed courgette with vegetable brunoise
and plant-based cheese cream*

56.-  

anche in versione DOTLICIOUS / auch in der DOTLICIOUS-Version
également en version DOTLICIOUS / also available in the DOTLICIOUS version

Zucchini ripiena con brunoise di verdure
e crema di formaggio vegetale

*Gefüllte Zucchini mit Gemüse-Brunoise
und veganer Käsecreme*

Courgette farcie à la brunoise de légumes
et crème de fromage végétal

*Stuffed courgette with vegetable brunoise
and plant-based cheese cream*

31.-  

Dessert

Bavarese allo yogurt e limone con sorbetto
e infuso aromatico al basilico

*Joghurt-Zitronen-Bavarois mit Sorbet
und aromatischem Basilikum-Aufguss*

Bavarois au yaourt et citron, sorbet
et infusion aromatique au basilic

*Yogurt and lemon bavarois with sorbet
and aromatic basil infusion*

17.-   DOTLICIOUS

Cremoso al polline aromatizzato al te matcha, miele in gel
e gelato al latticello

*Pollen-Cremeux mit Matcha-Tee aromatisiert, Honig-Gel
und Buttermilch-Glace*

Crèmeux au pollen aromatisé au thé matcha, gel de miel
et glace au babeurre

*Pollen cremeux flavoured with matcha tea, honey gel
and buttermilk ice cream*

16.- 

Dessert

Mousse al cioccolato con cuore al frutto della passione,
cacao all'olio d'oliva e aria di fava tonka

*Schokoladenmousse mit Passionsfrucht-Kern,
Kakao mit Olivenöl und Tonkabohnen-Luft*

Mousse au chocolat, cœur aux fruits de la passion,
cacao à l'huile d'olive et air de fève tonka

*Chocolate mousse with a passion fruit heart,
olive oil cocoa and tonka bean air*

18.- 

Morbida ganache alla banana e cacao su base di pasta frolla,
mousse al cocco

*Zarte Ganache von Banane und Kakao auf Mürbeteigboden,
Kokosmousse*

Ganache moelleuse à la banane et cacao sur base de pâte sablée,
mousse à la noix de coco

*Soft banana and cocoa ganache on a shortcrust base,
coconut mousse*

17.- 

Tagliere di formaggi

Käseplatte

Plateau de fromages

Cheese platter

29.-  

Specialità servite al tavolo

Lucioperca al sale

Zander in der Salzkruste

Sandre en croûte de sel

Pikeperch in a salt crust

pp 59.-

Tartare di manzo svizzero (100gr)

Tatar vom Schweizer Rind (100 g)

Tartare de bœuf suisse (100 g)

Swiss beef tartare (100 g)

35.-

Ananas flambato con pallina di gelato fior di latte della casa

*Flammbierte Ananas mit einer Kugel hausgemachter
Fior-di-latte-Glace*

Ananas flambé avec une boule de glace fior di latte maison

*Flambéed pineapple with a scoop of house-made
fior di latte ice cream*

18.-

kurhauscademario.com