



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

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

Uovo svizzero poché su nido di pasta kataifi,
insalatina e crema di asparagi, fonduta di Sbrinz

*Schweizer pochiertes Ei auf einem Kataifi-Teignest,
kleiner Salat und Spargelcreme, Sbrinz-Fondue*

Swiss poached egg on a kataifi pastry nest,
small salad and asparagus cream, Sbrinz fondue

*Œuf suisse poché sur un nid de pâte kataifi,
petite salade et crème d'asperges, fondue de Sbrinz*

31.-  DOTLICIOUS

Seppia arrostita con hummus di piselli e wasabi,
dressing allo yogurt e coriandolo

*Gerösteter Sepia mit Erbsen-Wasabi-Hummus,
Joghurt-Dressing und Koriander*

Roasted tintenfisch with pea and wasabi hummus,
yogurt and coriander dressing

*Seiche rôtie avec houmous de petits pois et wasabi,
sauce au yaourt et coriandre*

29.-  

Antipasti

Insalata di carciofi spina con citronette,
scaglie di Sbrinz stagionato e noci tostate

*Salat von Stachel-Artischocken mit Zitronenvinaigrette,
gehobeltem gereiftem Sbrinz und gerösteten Walnüssen*

Spiny artichoke salad with citronette,
aged Sbrinz shavings and toasted walnuts

*Salade d'artichauts épineux avec citronnette,
copeaux de Sbrinz affiné et noix grillées*

31.- 

Carpaccio di filetto di manzo svizzero con maionese affumicata
di latticello e nocciola, piccole verdure in carpione

*Schweizer Rinderfilet Carpaccio mit geräucherter Mayonnaise
aus Buttermilch und Haselnüssen, Mariniertes Gemüse*

Swiss beef fillet carpaccio with smoked buttermilk
and hazelnut mayonnaise, pickled baby vegetables

*Carpaccio de filet de bœuf suisse avec mayonnaise fumée
au babeurre et à la noisette, petits légumes en carpione*

35.- 

Primi piatti

Rosa di pasta all'uovo ripiena di ricotta e limone candito,
fondo vegetale e salsa alla birra

*Rosenförmige Eierpasta gefüllt mit Ricotta
und kandierter Zitrone, Gemüsejus und Biersauce*

Rose-shaped egg pasta filled with ricotta
and candied lemon, vegetable jus and beer sauce

*Rose de pâtes aux œufs farcie à la ricotta et citron confit,
jus végétal et sauce à la bière*

31.-

Cavatelli alle ortiche con pesto di pomodoro secco
e spuma leggera alla mandorla

*Cavatelli mit Brennnessel, getrocknetem Tomatenpesto
und leichter Mandel-Espuma*

Nettle cavatelli with sun-dried tomato pesto
and light almond foam

*Cavatelli à l'ortie avec pesto de tomates séchées
et émulsion légère à l'amande*

28.- 

Primi piatti

Risotto Carnaroli profumato all'aglio orsino,
veli di lucioperca affumicato e gel di pomodoro all'agro

*Carnaroli-Risotto mit Bärlauchduft, feinen Scheiben
von geräuchertem Zander und säuerlichem Tomatengel*

Carnaroli risotto scented with wild garlic,
smoked pike-perch slices and tangy tomato gel

*Risotto Carnaroli parfumé à l'ail des ours,
fines tranches de sandre fumé et gel de tomate acidulé*

33.-  DOTLICIOUS

Calamarata al macco di fave e mentuccia,
guanciaie croccante e pecorino

*Calamarata mit Ackerbohnen und Minze,
knusprigem Guanciaie und Pecorino*

Calamarata with broad beans and mint,
crispy guanciaie and pecorino cheese

*Calamarata au macco de fèves et menthe,
guanciaie croustillant et pecorino*

29.- 

Secondi piatti

Lombata di vitello svizzero alla piastra con bietole colorate, patate dolci croccanti e funghi champignon glassati

Gegrilltes Schweizer Kalbsrücken mit buntem Mangold, knusprigen Süßkartoffeln und glasierten Champignons

Grilled Swiss veal loin with colorful chard, crispy sweet potatoes and glazed button mushrooms

Longe de veau suisse grillée avec bettes multicolores, patates douces croustillantes et champignons de Paris glacés

57.-  DOLICIOUS

Racks di agnello arrosto con hummus, insalatina di ceci e peperoni, cipolline borettane fondenti

Gebratene Lammkarrees mit Hummus, Kichererbsen-Paprika-Salat und geschmorten Borettane-Zwiebeln

Roasted lamb racks with hummus, chickpea and pepper salad, melting borettane onions

Carré d'agneau rôti avec houmous, salade de pois chiches et poivrons, oignons borettane fondants

55.-  

Secondi piatti

Dentice alla piastra col suo fondo, spinacino novello appassito, crema di patate Parmentier

Gegrillter Zahnbrassen mit eigenem Jus, jungem Blattspinat und Parmentier-Kartoffelcreme

Grilled red snapper with its jus, wilted baby spinach and Parmentier potato cream

Denté grillé avec son jus, jeunes pousses d'épinards tombées et crème de pommes de terre Parmentier

47.-  

Cavolo cappuccio arrostito con purea di peperone agrodolce, salsa al prezzemolo e fondo vegetale

Gerösteter Kohl mit süß-saurer Paprikacreme, Petersiliensauce und Gemüsejus

Roasted cabbage with sweet and sour pepper purée, parsley sauce and vegetable jus

Chou rôti avec purée de poivron aigre-douce, sauce au persil et jus végétal

31.-  

Contorni

Patate rosolate / Patatine fritte classiche o dolci /
Verdure grigliate / Insalata di pomodori e cipolla di Tropea

8.-

*Gebratene Kartoffeln / Klassische Pommes oder Süßkartoffelpommes /
Gegrilltes Gemüse / Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln*

8.-

Roasted potatoes / Classic French fries or sweet potato fries /
Grilled vegetables / Tomato and Tropea onion salad

8.-

*Pommes de terre rôties / Frites classiques ou de patate douce /
Légumes grillés / Salade de tomates et oignons de Tropea*

11.-

Dessert

Tartelletta con variazione di pistacchio e coulis di lampone

Tartelette mit Pistazienvariation und Himbeer-Coulis

Tartlet with pistachio variations and raspberry coulis

Tartelette autour de la pistache, coulis de framboise

18.-

Bavarese alla vaniglia con ananas e albicocca in doppia consistenza

Vanille-Bavaroise mit Ananas und Aprikose in zweierlei Texturen

Vanilla Bavarian cream with pineapple and apricot in two textures

Bavaroise à la vanille avec ananas et abricot en double texture

17.-  

Dessert

Meringa croccante con gelatina e gel agli agrumi,
spuma soffice di panna

*Knusprige Meringue mit Zitrusgelee und -gel,
luftige Sahne-Espuma*

Crispy meringue with citrus jelly and gel, light cream foam

*Meringue croquante avec gelée et gel aux agrumes,
mousse légère de crème*

17.-  DOTLICIOUS

Cialda al cacao con ganache al cioccolato fondente,
nocciola sabbiata e il suo gelato

*Kakaowaffel mit dunkler Schokoladenganache,
karamellisierten Haselnüssen und dazugehörigem Eis*

Cocoa tuile with dark chocolate ganache,
caramelized hazelnuts and its ice cream

*Tuile au cacao avec ganache au chocolat noir,
noisettes sablées et sa glace*

17.-  

Pallina di gelato

Kugel Eis

Scoop of ice cream

Boule de glace

4.50.-

kurhauscademario.com