



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

Specialità preparate al tavolo

Lucioperca al sale

Zander in der Salzkruste

Sandre en croûte de sel

Salt-crusted pikeperch

59.- CHF  

Prezzo a persona, minimo 2 persone / Preis pro Person, mindestens 2 Personen
Prix par personne, minimum 2 personnes / Price per person, minimum 2 people

Tartare di filetto di manzo 200 g

Tatar vom Rindsfilet 200 g

Tartare de filet de bœuf 200 g

Beef tenderloin tartare 200 g

52.- CHF 

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.- CHF 

Antipasti

Ovetto morbido cotto a bassa temperatura, funghi finferli, crumble alle erbe, spuma di topinambur e riduzione al madeira

Weiches Ei bei Niedertemperatur gegart, Eierschwämmli, Kräuter-Crumble, Topinambur-Schaum und Madeira-Reduktion

Œuf mollet cuit à basse température, girolles, crumble aux herbes, mousse de topinambour et réduction au madère

Soft egg cooked at low temperature, chanterelle mushrooms, herb crumble, Jerusalem artichoke foam and Madeira reduction

30.- CHF  

Guancetta di cinghiale brasata su morbido di patata aromatizzata al tartufo

Geschmorte Wildschweinbacke auf zartem Kartoffelpüree mit Trüffelaroma

Joue de sanglier braisée sur purée de pommes de terre parfumée à la truffe

Braised wild boar cheek on creamy truffle-scented potato

32.- CHF 

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

Antipasti

Giardino del Kurhaus, ortaggi stagionali in diverse consistenze su hummus di cannellini

Garten des Kurhauses, saisonales Gemüse in verschiedenen Texturen auf Cannellini-Bohnen-Hummus

Jardin du Kurhaus, légumes de saison en différentes textures sur houmous de haricots cannellini

The Kurhaus garden, seasonal vegetables in different textures on cannellini bean hummus

25.- CHF   

Bocconcini di palamita alla brace, purea di sedano rapa, mela verde croccante e gel al Prosecco DOC

Gegrillte Bonito-Häppchen, Knollenselleriepuree, knackiger grüner Apfel und Prosecco DOC Gel

Bouchées de bonito à la braise, purée de céleri-rave, pomme verte croquante et gel au Prosecco DOC

Chargrilled bonito bites, celeriac purée, crunchy green apple and Prosecco DOC gel

33.- CHF  

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

Primi

Gnocchi di zucca, crema di verza arrostita, pancetta ticinese
croccante e formaggio Tête de Moine

*Kürbis-Gnocchi, Creme von geröstetem Wirz, knuspriger Tessiner
Speck und Tête de Moine Käse*

Gnocchi de courge, crème de chou frisé rôti, pancetta tessinoise
croustillante et fromage Tête de Moine

*Pumpkin gnocchi, roasted Savoy cabbage cream, crispy Ticino
pancetta and Tête de Moine cheese*

33.- CHF

[anche in versione senza lattosio / auch in laktosefreier Version](#)
[également en version sans lactose / also available lactose-free](#)

Tagliatelle fatte in casa con variazione di funghi porcini, fondo
vegetale

Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilz-Variation und Gemüsejus

Tagliatelle maison, variation de cèpes et jus de légumes

*Homemade tagliatelle with a variation of porcini mushrooms and
vegetable jus*

35.- CHF

[anche in versione senza lattosio / auch in laktosefreier Version](#)
[également en version sans lactose / also available lactose-free](#)

Primi

Risotto carnaroli mantecato al formaggio blu, granella di caldarroste, barbabietola in agro, cenere di porro

Carnaroli-Risotto verfeinert mit Blauschimmelkäse, gehackte geröstete Marroni, marinierte Randen, Lauchasche

Risotto carnaroli monté au fromage bleu, éclats de châtaignes grillées, betterave marinée, cendre de poireau

Carnaroli risotto creamed with blue cheese, crumbled roasted chestnuts, pickled beetroot, leek ash

32.- CHF 

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

Ravioli con pasta aromatizzata allo zafferano ripieni di sfilacciato di ossobuco, polvere di gremolata e spuma di midollo

Safran-Ravioli gefüllt mit gezupftem Ossobuco, Gremolata-Pulver und Knochenmarkschaum

Ravioli à la pâte safranée farcis d'effiloché d'osso buco, poudre de gremolata et mousse de moelle

Saffron pasta ravioli filled with pulled ossobuco, gremolata powder and bone marrow foam

36.- CHF

anche in versione senza lattosio / auch in laktosefreier Version
également en version sans lactose / also available lactose-free

Secondi

Filetto di rombo in panatura verde, salsa all'acqua pazza, erbette ripassate e terra di olive taggiasche

Steinbuttfilet in grüner Panade, Acqua-pazza-Sauce, sautierter Mangold und Erde von Taggiasca-Oliven

Filet de turbot en chapelure verte, sauce acqua pazza, blettes poêlées et terre d'olives taggiasche

Turbot fillet in a green crust, acqua pazza sauce, sautéed chard and Taggiasca olive soil

49.- CHF 

Lucioperca al miso, purea di pastinaca, cavolini di Bruxelles, spumoso di salsa al burro bianco all'erba cipollina e salsa al melograno

Zander mit Miso, Pastinakenpüree, Rosenkohl, aufgeschäumte Beurre-blanc-Sauce mit Schnittlauch und Granatapfelsauce

Sandre au miso, purée de panais, choux de Bruxelles, beurre blanc mousseux à la ciboulette et sauce à la grenade

Miso pikeperch, parsnip purée, Brussels sprouts, frothy chive beurre blanc and pomegranate sauce

47.- CHF 

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

Secondi

Filetto di manzo arrosto, cavolo rosso marinato e patate duchessa al dragoncello

Gebratenes Rindsfilet, mariniertes Rotkohl und Herzoginkartoffeln mit Estragon

Filet de bœuf rôti, chou rouge mariné et pommes duchesse à l'estragon

Roast beef fillet, marinated red cabbage and tarragon duchess potatoes

56.- CHF 

Zucca butternut con il suo gel aromatizzato al peperoncino, castagne croccanti, chips di cavolo piuma

Butternut-Kürbis mit seinem Chili-Gel, knusprige Marroni und Federkohl-Chips

Courge butternut et son gel pimenté, châtaignes croquantes, chips de chou kale

Butternut squash with its chilli-infused gel, crunchy chestnuts and kale crisps

32.- CHF 

Contorni

Patate rosolate

Gebratene Kartoffeln

Pommes de terre rôties

Roasted potatoes

8.- CHF

Patatine fritte classiche o dolci

Klassische Pommes frites oder Süsskartoffel-Pommes

Pommes frites classiques ou de patate douce

Classic French fries or sweet potato fries

8.- CHF

Verdure grigliate

Gegrilltes Gemüse

Légumes grillés

Grilled vegetables

8.- CHF

Insalata di pomodori e cipolla di Tropea

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln

Salade de tomates et oignons de Tropea

Tomato and Tropea onion salad

11.- CHF

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.

kurhauscademario.com