Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d`oeuvres

Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano) **12.00 / 15.00**
Grüner oder Gemischter Salat am Tisch mariniert (Vegan)
Green or mixed salad, marinated at your table (vegan)
Salade verte ou mixte, marine à votre table (végan)

Soncino con bacon e porcini **19.00**
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze
Lambs lettuce, bacon, porcini
Salade de mâche, lard, cèpes

Caesar`s salat, pomodori secchi, speck, grana, con/senza petto di pollo **32.00/19.00**
Caesar's Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Grana, mit/ohne Schweizer Pouletbrust
Caesar's salad, dried tomatoes, bacon grana, with/without Swiss chicken breast
Salade Caesar, tomates séchées, lard, grana, avec/sans suprême de poularde suisse

Fichi marinati al Porto, insalata baby leaf, burrata, prosciutto crudo dei Grigioni **23.00**
In Portwein marinierte Feigen, Babyleaf Salat, Burrata, Bündner Rohschinken
Figs marinated in port wine, baby leaf salad, burrata, Grisons raw ham
Figues marinées au porto, salade de jeunes pousses, burrata, jambon cru des Grisons

Vitello tonnato con insalata baby leaf e capperi croccanti **28.00**
Vitello Tonnato mit jungem Salat und knusprigen Kapern
Vitello tonnato with young salad and crispy capers
Vitello tonnato avec salade jeune et câpres croustillantes

Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata **36.00**
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa
Handcut beef tartar, toasted Pinsa
Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant

Tartelletta di pasta sfoglia, carne secca Luma Wagyu, panna acida e caviale (20g) **95.00**
Blätterteigtartelette mit Luma Wagyu Trockenfleisch, Sauerrahm und Kaviar (20g)
Puff pastry tartlet with Luma Wagyu beef jerky, sour cream and caviar (20g)
Tartelette feuilletée à la viande séchée Luma Wagyu, crème aigre et caviar (20g)

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno 14.00
Tagessuppe
Soup of the day
Potage du jour

Crema di carciofi, palline di Grana Padano, pomodori secchi 16.00
Artischockencremesuppe, Grana Padano Bällchen, Dörrtomatenstreifen
Artichoke cream soup, Grana Padano balls, dried tomato strips
Crème d'artichauts, boulettes de Grana Padano, lamelles de tomates séchées

Zuppa di pomodoro con guanciale, flambata al gin al tavolo 22.00
Tomatensuppe mit Guanciale, ami Tisch mit Gin flambiert
Tomato soup with guanciale, flambéed with gin at the table
Soupe à la tomate avec guanciale, flambée au gin à table

Consommé con Uovo 12.00
Rinderkraftbrühe mit Ei
Consommé with Egg
Consommé avec oeuf

Glattfelder Caviar Delights

Caviar Imperial Oscietra 10g 40.00

Completa il piatto che preferisci con il caviale
Ergänzen Sie das Gericht Ihrer Wahl mit Kaviar
Add some delicious caviar to the dish of your choice
Complétez le plat de votre choix avec du caviar

Caviale (30g) con Toast e panna acida 120.00
Kaviar (30g) mit Toast und Sauerrahm
Caviar (30g) with Toast and Sour Cream
Caviar (30g) avec Toast et crème fraîche

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Gnocchi con salsa alla zucca, formaggio fresco di capra e pomodorini confit 18.00 / 32.00
Gnocchi mit Kürbissauce, Ziegenfrischkäse und konfierten Datteltomaten
Gnocchi with spicy pumpkin sauce, fresh goat cheese and confit date tomatoes
Gnocchi avec sauce à la courge, fromage frais de chèvre et tomates cerises confites

Calamarata con frutti di mare e bisque di aragosta 22.00 / 39.00
Calamarata mit Meeresfrüchten und Hummerbisque
Calamarata with seafood and lobster bisque
Calamarata aux fruits de mer et bisque de homard

Spaghetti Cacio e Pepe 18.00 / 32.00
Spaghetti Cacio e Pepe
Spaghetti Cacio e Pepe
Spaghetti Cacio e Pepe

Risotto agli agrumi, carpaccio di gambero rosso e scorza di limone candita 28.00 / 42.00
Zitrusrisotto mit Carpaccio von Gambero Rosso und kandierten Zitronenzesten
Citrus risotto with Gambero Rosso carpaccio and candied lemon zest
Risotto aux agrumes avec carpaccio de gambero rosso et zestes de citron confits

Curry vegano di lenticchie con pane naan e paglia di verdure 32.00
Veganes Linsencurry mit Naanbrot und Gemüsestroh
Vegan lentil curry with naan bread and vegetable straw
Curry végan aux lentilles avec pain naan et paille de légumes

Fisch / Pesce / Fish / Poissone

Tonno saku alla griglia, insalata di wakame, dashi beurre blanc, chips di riso **49.00**
Grillierter Saku Tuna, Wakamesalat, Dashi Beurre Blanc, Reischips
Grilled saku tuna, wakame salad, dashi beurre blanc, rice chips
Thon Saku grillé, salade de wakamé, Dashi Beurre Blanc, chips de riz

Polpo alla griglia, crema di zucca, insalata di finocchi e olive, chips di polenta **46.00**
Grillierter Oktopus, pikante Kürbiscreme, Fenchel-Olivensalat, Polentachips
Grilled octopus, spicy pumpkin cream, fennel and olive salad, polenta chips
Poulpe grillé, crème de potiron épicée, salade de fenouil et d'olives, chips de polenta

Filetto di branzino arrosto, écrasé di patate e porri, salsa al peperone **49.00**
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Kartoffel-Lauchécrassé, Paprikasauce
Sautéed sea bass fillet, potato and leek écrasé, paprika sauce
Filet de bar rôti, écrasé de pommes de terre et poireaux, sauce au paprika

Fleisch / Carne / Meat / Viande

Costoletta di maiale Luma con pesteda, bietole alla panna e pommes dauphine **48.00**
Luma Schweinskotelett mit Pesteda, Rahmmangold und Pommes Dauphine
Luma pork chop with pesteda, creamed Swiss chard and pommes dauphine
Côte de porc Luma avec pesteda, bettes à carde à la crème et pommes dauphine

Filetto di agnello irlandese flambato al tavolo, curry di lenticchie, chips di polenta **49.00**
Am Tisch flambiertes irisches Lammfilet, Linsencurry, Polentachips
Irish lamb fillet flambéed at the table, lentil curry, polenta chips
Filet d'agneau irlandais flambé à table, curry de lentilles, chips de polenta

Interpretazione del filetto di manzo Wellington, spinaci e salsa al tartufo **54.00**
Interpretation vom Rindsfilet Wellington, Blattspinat, Trüffeljus
Interpretation of beef Wellington, leaf spinach, truffle jus
Interprétation du filet de bœuf Wellington, épinards en branches, jus à la truffe

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Mousse allo yogurt con frutti di bosco caldo e crumble alle mandorle **16.00**
Joghurtmousse mit warmem Waldbeerenragout und Mandelcrumble
Yoghurt mousse with warm wild berry ragout and almond crumble
Mousse au yaourt avec compote chaude de baies des bois et crumble aux amandes

Barretta al cioccolato e caramello con arachidi caramellate e frutti di bosco freschi **16.00**
Karamell-Schokoladenriegel mit karamellisierten Erdnüssen und frischen Beeren
Caramel chocolate bar with caramelised peanuts and fresh berries
Barre au chocolat et au caramel avec cacahuètes caramélisées et baies fraîches

Tiramisù invernale – cannella, rum, pera **15.00**
Winterliches Tiramisù – Zimt, Rum, Birne
Winter tiramisu – cinnamon, rum, pear
Tiramisù hivernal – Cannelle, rhum, poire

am Tisch / al Tavolo / at the table / à la table

Crêpes Suzettes (ab zwei Personen/from 2 people/da 2 persone) **pro Person 27.00**
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Ananas flambé **pro Person 22.00**
Gelato al cocco / Kokoseis / coconut ice cream / Glace au noix de coco

Marsala Sabayon **pro Person 18.00**
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille

Affogato al caffè **8.50**
Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis)
Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)
Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)

Formaggio Schlossberger vecchia by JUMI, cantucci speziati, senape di fichi **19.00**
Schlossberger Käse alt by JUMI, Gewürzcantucci, Feigensenf
Matured Schlossberger cheese by JUMI, spiced cantucci, fig mustard
Fromage Schlossberg affiné by Jumi, cantucci aux épices, moutarde aux figues

Gelati: Vaniglia, Cioccolata, Fragola, Caffè, Cocco
Sorbetti: Limone, Lampone
Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos
Sorbets: Zitrone, Himbeer
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut
Sorbets: lemon, raspberry
Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco
Sorbets: citron, framboise
Pro Kugel / per pallina / *per scoop* / la boule **5.00**