

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) <i>Green or mixed salad, marinated at your table (vegan)</i> Salade verte ou mixte, marine à votre table (végan)	
Soncino con bacon e porcini	19.00
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze <i>Lambs lettuce, bacon, porcini</i> Salade de mâche, lard, cèpes	
Caesar`s salat, pomodori secchi, speck, grana, olive, con/senza petto di pollo	32.00/19.00
Caesar`s Salat, getrocknete Tomaten, Speck, Grana, Oliven mit/ohne Schweizer Pouletbrust <i>Caesar`s salad, dried tomatoes, bacon grana, oliv, with/without Swiss chicken breast</i> Salade Caesar, tomates séchées, lard, grana, olives avec/sans suprême de poularde suisse	
Focaccia, Mortadella, crema di pistacchio, taggiasca, burrata, datterini confit	25.00
Focacciatranche, Mortadella, Pistaziencreme, Taggiasca, Burrata, konfierte Datteltomaten <i>Focaccia bread, Mortadella, pistachio cream, taggiasca, burrata, datterini confits</i> Tranche de foccacia, Mortadella, crème aux pistaches, taggiasca, burrata, datterines confits	
Filetto royal di salmone affumicato, crema di pastinaca, gel d'arancia, olio alle erbe	36.00
Norwegisches Rauchlachs Filet Royal, Pastinakencreme, Orangengel, Kräuteröl <i>Norwegian smoked salmon fillet royal, parsnips cream, orange gel, herbs oil</i> Royal de saumon fumé norvégien, crème de panais, gel à l'orange, huiles aux herbes	
Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata	36.00
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant	
Pancakes con panna acida, mortadella e caviale (20g)	95.00
Pancakes mit Sauerrahm, Mortadella und Kaviar (20g) <i>Pancakes, sour cream, mortadella, caviar (20g)</i> Pancakes, crème fraîche, mortadella, caviar (20g)	

Suppen / Zuppe / Soups / Potages

Zuppa del giorno Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Potage du jour	14.00
Crema di parmigiano con grissini al prosciutto crudo Parmesancremesuppe mit Rohschinken-Grissini <i>Parmesan cream soup with raw ham grissini</i> Crème au parmesan, grissini au jambon cru	16.00
Consommé con Uovo Rinderkraftbrühe mit Ei <i>Consommé with Egg</i> Consommé avec oeuf	12.00

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 Kaviar (30g) mit Toast und Sauerrahm <i>Caviar (30g) with Toast and Sour Cream</i> Caviar (30g) avec Toast et crème fraîche	120.00
---	---------------

Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

Gnocchi con gorgonzola, pere e noci	18.00 / 32.00
Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Baumnüssen	
<i>Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts</i>	
Gnocchi au gorgonzola, poires et noix	
Malloreddus Amatriciana con mozzarella gratinata	18.00 / 32.00
Malloreddus Amatriciana mit Mozzarella gratiniert	
<i>Malloreddus Amatriciana, gratinated with mozzarella</i>	
Malloreddus Amatriciana, gratiné au mozzarella	
Spaghetti Carbonara	18.00 / 32.00
Spaghetti Carbonara	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	
Spaghetti Carbonara	
Risotto ai funghi porcini, fegato d'anatra, polenta chips, crescione di sakura	28.00 / 44.00
Steinpilzrisotto mit gebratener Entenleber, Polentachips, Sakurakresse	
<i>Porcini risotto with sautéed duck liver, polenta crisps, sakura cress</i>	
Risotto aux cèpes, foie gras de canard, chips de polenta, cresson de sakura	
Verdure in tempura fritte, crema di pastinaca (vegano)	32.00
Gebackenes Tempuragemüse, Pastinakencreme (Vegan)	
<i>Fried tempura vegetables, parsnip cream (vegan)</i>	
Tempura de légumes frits, crème de panais (vegan)	

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, puré di pastinaca, taggiasca, datterini, rucola, patate novelle** 45.00
Grillierter Oktopus, pastinakenpüree, Taggiasca, konfierte Datterini, Rucola, neue Kartoffeln
Grilled octopus, parsnip puree, taggiasca, datterini confit, rocket, new potatoes
Poulpe grillé, purée de pastèques, taggiasca, datterini confits, roquette, pommes nouvelles
- Filetto di branzino, finocchio, salsa di vino bianco allo zafferano, riso nero** 46.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet, Fenchelgemüse, Safranweissweinsauce, schwarzer Reis
Sea bass fillet, fennel, saffron white wine sauce, black rice
Filet de bar sauté, fenouil, sauce au vin blanc safrané, riz noir

Fleisch / Carne / Meat / Viande

- Tranci di filetto di manzo irlandese alla griglia, riso nero, salsa stroganoff** 54.00
Grillierte irische Rindsfilettranchen, schwarzer Reis, Stroganoffsauce
Grilled Irish beef fillet slices, black rice, stroganoff sauce
Tranches de filet de bœuf irlandais grillées, riz noir, sauce stroganoff
- Filetto d'agnello irlandese flambato al tavolo, patate novelle, ratatouille** 49.00
Am Tisch flambiertes irisches Lammfilet, Neue Kartoffeln, Ratatouille
Irish lamb fillet flambéed at the table, new potatoes, ratatouille
Filet d'agneau irlandais flambé à table, pommes nouvelles, ratatouille
- Entrecôte di cervo, crosta alle erbe, crema di patate e marroni, cavoletti di Bruxelles, jus di mirtilli rossi selvatici** 49.00
Hirschentrecôte, Kräuterkruste, Maronikartoffelcreme, Rosenkohl, Wildpreiselbeerjus
Venison entrecôte, herb crust, chestnut-potato cream, Brussels sprouts, wild cranberry jus
Entrecôte de cerf, croûte aux herbes, crème de pommes de terre aux marrons, choux de Bruxelles, jus d'airelles sauvages

Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

Bignè Craquelin, crema al caramello salato, salsa all'amarena 16.00
 Karamellisierter Windbeutel, Salzkaramellcreme, Sauerkirschensauce
Caramelised cream puff, salted caramel cream filling, sour cherry sauce
 Beignets croquant, crème de caramel au sel, sauce aux griottes

Torta Tenerina, frutti di bosco freschi, crema alla fava tonka 16.00
 Torta Tenerina, frische Waldbeeren, Tonkabohnencreme
Torta Tenerina, fresh wild berries, tonka bean cream
 Torta Tenerina, baies des bois fraîches, crème de fève tonka

Sorbetto al mirtillo, vermicelli, meringa 14.00
 Heidelbeersorbet, Vermicelles, Meringue
Blueberry sorbet, vermicelles, meringue
 Sorbet aux myrtilles, vermicelles, meringue

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, mirtillo
Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos
Sorbets: Zitrone, Himbeer, Heidelbeer
Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut
Sorbets: lemon, raspberry, blueberry
 Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco
 Sorbets: citron, framboise, myrtilles
Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule 5.00