

## Vorspeisen / Antipasti / Starters / Hors d'oeuvres

<b>Insalata verde o mista condita al tavolo (Vegano)</b>	<b>12.00 / 15.00</b>
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)	
<b>Soncino con bacon e porcini</b>	<b>19.00</b>
Nüsslisalat, Speck, Steinpilze <i>Lambs lettuce, bacon, porcini</i> Salade de mâche, lard, cèpes	
<b>Caesar`s salat, pomodori secchi, speck, grana, olive, con/senza petto di pollo</b>	<b>32.00/19.00</b>
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	
<b>Focaccia, Mortadella, crema di pistacchio, taggiasca, burrata, datterini confit</b>	<b>25.00</b>
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	
<b>Filetto royal di salmone affumicato, crema di pastinaca, gel d'arancia, olio alle erbe</b>	<b>36.00</b>
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	
<b>Tartar di manzo tagliata a mano, pinsa tostata</b>	<b>36.00</b>
Handgeschnittenes Rindstartar, getoastete Pinsa <i>Handcut beef tartar, toasted Pinsa</i> Tartare de boeuf coupé à main, Pinsa croustillant	
<b>Pancakes con panna acida, mortadella e caviale (20g)</b>	<b>95.00</b>
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

<b>Zuppa del giorno</b>	<b>14.00</b>
Tagessuppe	
<i>Soup of the day</i>	
Potage du jour	
<b>Pappa al pomodoro con Stracciatella</b>	<b>16.00</b>
Pappa al Pomodoro mit Stracciatella	
<i>Pappa al Pomodoro with Stracciatella</i>	
Pappa al Pomodoro avec Stracciatella	
<b>Consommé con Uovo</b>	<b>12.00</b>
Rinderkraftbrühe mit Ei	
<i>Consommé with Egg</i>	
Consommé avec oeuf	

### Glattfelder Caviar Delights

<b>Caviar Imperial Oscietra 10g</b>	<b>40.00</b>
<b>Completa il piatto che preferisci con il caviale</b>	
Ergänzen Sie das Gericht Ihrer Wahl mit Kaviar	
<i>Add some delicious caviar to the dish of your choice</i>	
Complétez le plat de votre choix avec du caviar	
<b>Caviale (30g) con Toast e panna acida</b>	<b>120.00</b>
Kaviar (30g) mit Toast und Sauerrahm	
<i>Caviar (30g) with Toast and Sour Cream</i>	
Caviar (30g) avec Toast et crème fraîche	

## Zwischengänge / Primi / Intermediates / Entremets

<b>Gnocchi con gorgonzola, pere e noci</b> Gnocchi mit Gorgonzola, Birne und Baumnüssen <i>Gnocchi with gorgonzola, pears and walnuts</i> Gnocchi au gorgonzola, poires et noix	<b>18.00 / 32.00</b>
<b>Malloreddus Amatriciana con mozzarella gratinata</b> Malloreddus Amatriciana mit Mozzarella gratiniert <i>Malloreddus Amatriciana, gratinated with mozzarella</i> Malloreddus Amatriciana, gratiné au mozzarella	<b>18.00 / 32.00</b>
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti Carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i> Spaghetti Carbonara	<b>18.00 / 32.00</b>
<b>Risotto ai mirtilli, burro al timo, Picandou</b> Blaubeerenrisotto mit Thymianbutter, Picandou <i>Blueberry risotto, thyme butter, Picandou</i> Risotto aux myrtilles, beurre au thym, Picandou	<b>22.00 / 38.00</b>
<b>Verdure in tempura fritte, crema di pastinaca (vegano)</b> Gebackenes Tempuragemüse, Pastinakencreme (Vegan) <i>Fried tempura vegetables, parsnip cream (vegan)</i> Tempura de légumes frits, crème de panais (vegan)	<b>32.00</b>

## 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

**Merluzzo Skrei, alla mediterranea, Carciofi, Patate, Verdure, Datterini** 49.00

Skrei (Winterkabeljau) mediterrane Art, Artischocken, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Datterini

*Skrei Mediterranean style, artichokes, potatoes, root vegetables, datterini*

Skrei cabillaud à la méditerranée, artichauts, pommes de terre, racines, datterines

## 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, ragù di funghi e spezie, patate Dauphine, mirtilli rossi** 49.00

Hirschentrecôte, Waldpilz-Kräuterragout, Pommes Dauphines, Preiselbeeren

*Venison entrecôte, wild mushroom ragout with herbs, Dauphine potatoes, Lingonberries*

Entrecôte de cerf, ragoût de champignons et herbes, pommes dauphines, airelles rouges

## Dessert / Dolci / Sweets / Desserts

<b>Rocher (cioccolata e nocciole)</b>	16.00
'Rocher' (Schokolade und Haselnuss)	
'Rocher' (chocolate and hazelnuts)	
'Rocher' (chocolat et noisettes)	
<b>Crème brûlée aromatizzata alla Tonka, Fior di latte, composta tiepida di lamponi</b>	16.00
Tonkabohnen Crème brûlée, Fior di Latte Eis, lauwarmer Himbeerkompott	
Tonka beans crème brûlée, Fior di Latte ice cream, tepid raspberry compote	
Crème brûlée aux feves de tonka, glace de fior di latte, compote aux framboises tiède	
<b>Negroni (Gelatina al vermouth, gelato all arancia sanguinella, Gin Svizzero)</b>	14.00
'Negroni' (Vermuth-Gelée, Blutorangeneis, Swiss Gin)	
'Negroni' (Vermouth jelly, blood orange ice cream, Swiss Gin)	
'Negroni' (Gelée au vermouth, glace à l'orange sanguine, Gin suisse)	

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

<b>Crêpes Suzettes</b> (ab zwei Personen/from 2 people/da 2 persone)	pro Person 27.00
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille	
<b>Ananas flambé</b>	pro Person 22.00
Gelato al cocco / Kokoseis / coconut ice cream / Glace au noix de coco	
<b>Marsala Sabayon</b>	pro Person 18.00
Gelato alla vaniglia / Vanilleeis / Vanilla ice cream / Glace à la vanille	

<b>Affogato al caffè</b>	8.50
Affogato al caffè (Espresso, Vanilleeis)	
Affogato al caffè (espresso, vanilla ice cream)	
Affogato al caffè (espresso, glace à la vanille)	

<b>Formaggio Schlossberger vecchia by JUMI, cantucci speziati, senape di fichi</b>	19.00
Schlossberger Käse alt by JUMI, Gewürzcantuccini, Feigensenf	
Matured Schlossberger cheese by JUMI, spiced cantuccini, fig mustard	
Fromage Schlossberg affiné by Jumi, cantuccini aux épices, moutarde aux figues	

**Gelati: Vaniglia, Cioccolata, Fragola, Caffè, Cocco, Fior di Latte**

**Sorbetti: Limone, Lampone, Arancia sanguinella**

**Eis: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Kokos, Fior di Latte**

**Sorbets: Zitrone, Himbeer, Blutorange**

*Ice cream: vanilla, chocolate, strawberry, mocca, coconut, Fior di Latte*

*Sorbets: lemon, raspberry, blood orange*

*Glaces: vanille, chocolat, fraise, mocca, noix de coco, Fior di Latte*

*Sorbets: citron, framboise, orange sanguine*

**Pro Kugel / per pallina / per scoop / la boule** 5.00