









Antipasti

- | | | |
|---|--|--------|
|  | CACIUCCO DI PESCE
Astice, capesante, patate e prezzemolo | 58 CHF |
|   | CAVOLFIORE
"Latte" di cavolfiore, erbe aromatiche, Parmigiano e caviale di soia | 46 CHF |
|  | CARPACCIO DI MANZO
Maionese al pepe verde, sedano e caviale | 72 CHF |

Pasta & co

- | | | |
|---|--|--------|
| | TAGLIOLINO FRESCO
Cozze e bottarga | 66 CHF |
|  | RISOTTO "ACQUERELLO"
Foie gras e tartufo nero | 68 CHF |
| | RAVIOLO DI VICCIOLA
Beurre blanc, jus e salsa alle nocciole | 72 CHF |

Carne , pesce & selvaggina

- | | | |
|---|--|--------|
|  | CERVO
Pastinaca e carote | 84 CHF |
|  | CONIGLIO
Radicchio e barbabietola | 78 CHF |
|  | ASTICE BLU CANADESE
Topinambur, yuzu, cavolo nero | 98 CHF |

*Per le scelte à la carte consigliamo minimo due portate

Menù Degustazione

Classico

SNACK DI BENVENUTO

UOVO 65°

Spuma di patata, Parmigiano e olio alle erbe alpine

RAVIOLI DI VICCIOLA

Beurre blanc, jus e salsa alle nocciole

LINGUA DI VITELLO

Scampo, chips di carote e il suo fondo

PRE DESSERT

MEMORIA

Pane, latte e cioccolato

205 CHF

🌿 Green Nature

SNACK DI BENVENUTO

CAVOLFIORE

Erbe aromatiche, Parmigiano e caviale di soia

RAVIOLO DI MAGRO

Ricotta, spinacio e aceto balsamico

ZUCCA

Foglia di banana, mela e rafano

PRE DESSERT

TUFFO IN COSTIERA

Limone, mandarino e mandorle

185 CHF

Wine Pairing 90 CHF

(4 calici)

A mano Libera

Degustazione di 7 portate a mano libera secondo i gusti dello chef Samuel Carugati.
Un percorso che entra nell'anima del ristorante

270 CHF

Wine Pairing 140 CHF





(7 calici)

*Il menù degustazione è obbligatorio per tutto il tavolo e può essere scelto tra "Classico" e "Green Nature"


*Il menù degustazione "A mano Libera" è obbligatorio per tutto il tavolo.

* Per eventuali intolleranze o allergie non esitate a rivolgervi al personale di sala.




Starters

- | | | |
|---|--|--------|
|  | FISH CACIUCCO
Lobster, scallops, potatoes and parsley | 58 CHF |
|   | CAULIFLOWER
Cauliflower "milk", herbs, Parmesan cheese and soy caviar | 46 CHF |
|  | BEEF CARPACCIO
Green pepper mayonnaise, celery and caviar | 72 CHF |

Pasta & co

- | | | |
|---|---|--------|
| | HOME-MADE TAGLIOLINO
Mussels and bottarga | 66 CHF |
|  | RISOTTO "ACQUERELLO"
Foie gras and black truffle | 68 CHF |
| | RAVIOLO DI VICCIOLA
Beurre blanc, jus and hazelnut sauce | 72 CHF |

Meat, fish & game

- | | | |
|---|--|--------|
|  | VENISON
Parsnips and carrots | 84 CHF |
|  | RABBIT
Radicchio and beetroot | 78 CHF |
|  | CANADIAN BLUE LOBSTER
Jerusalem artichokes, yuzu, black cabbage | 98 CHF |

*For à la carte menù options we recommend a minimum of two courses

Tasting Menu

Classic

WELCOME SNACK

EGG 65°

Potato foam, Parmesan cheese and alpine herb oil

RAVIOLI DI VICCIOLA

Beurre blanc, jus and hazelnut sauce

VEAL TONGUE

Langoustines, carrot chips and sauce

PRE DESSERT

MEMORIA

Bread, milk and chocolate

205 CHF

① Green Nature

WELCOME SNACK

CAULIFLOWER

Herbs, Parmesan cheese and soy caviar

RAVIOLO DI MAGRO

Ricotta cheese, spinach and balsamic vinegar

PUMPKIN

Banana's leaf, apple and horseradish

PRE DESSERT

TUFFO IN COSTIERA

Lemon, tangerine and almonds

185 CHF

Wine Pairing 90 CHF

(4 glasses)

Freehand

Tasting menu of 7 courses according to the tastes of chef Samuel Carugati.

A journey into the soul of the restaurant

270 CHF

Wine Pairing 140 CHF





(7 glasses)

*The tasting menu is required for the whole table and can be chosen between "Classic" and "Green Nature".


*The tasting menu "Freehand" is obligatory for the whole table.

*For any intolerances or allergies please do not hesitate to contact the restaurant staff.

Vorspeisen

- | | | |
|---|--|--------|
|  | FISCH CACIUCCO
Hummer, Jakobsmuscheln, Kartoffeln und Petersilie | 58 CHF |
|   | BLUMENKOHL
Blumenkohl-'Milch', Kräuter, Parmesankäse und Sojakaviar | 46 CHF |
|  | RINDFLEISCH CARPACCIO
Grüner Pfeffer Mayonnaise, Sellerie und Kaviar | 72 CHF |

Pasta & co

- | | | |
|---|---|--------|
| | TAGLIOLINO FRESCO
Muscheln und Roggen | 66 CHF |
|  | RISOTTO "ACQUERELLO"
Foie gras und Schwarze Trüffel | 68 CHF |
| | RAVIOLO DI VICCIOLA
Beurre blanc, Jus und Haselnussauce | 72 CHF |

Fleisch , Fisch und Wild

- | | | |
|---|--|--------|
|  | HIRSCH
Pastinaken und Karotten | 84 CHF |
|  | KANINCHEN
Radicchio und Rote Bete | 78 CHF |
|  | KANADISCHER BLAUER HUMMER
Topinambur, Yuzu und Schwarzkohl | 98 CHF |

*Für die à la carte-Auswahl empfehlen wir mindestens zwei Gänge.

Degustationsmenü

Klassiker

WELCOME SNACK

Ei 65°

Kartoffelmousse, Parmesan käse und Alpenkräuteröl

RAVIOLI DI VICCIOLA

Beurre blanc, Jus und Haselnusssauce

KALBSZUNGE

Langustinen, Karottenchips und Sauce

PRE DESSERT

MEMORIA

Brot, Milch und Schokolade

205 CHF

🍷 Grüne Natur

WELCOME SNACK

BLUMENKOHL

Kräuter, Parmesankäse und Sojakaviar

RAVIOLO DI MAGRO

Ricotta, Spinat und Balsamessig

KÜRBIS

Bananenblatt, Apfel und Meerrettich

PRE DESSERT

TUFFO IN COSTIERA

Zitrone, Mandarine und Mandeln

185 CHF

Wine Pairing 90 CHF

(4 Kelche)

Freihand

Degustationsmenü mit 7 Gängen nach dem Geschmack des Küchenchefs Samuel Carugati.

Eine Reise in die Seele des Restaurants

270 CHF

Wine Pairing 140 CHF

(7 Kelche)

Das Degustationsmenü ist für den gesamten Tisch obligatorisch und kann zwischen "Klassiker" und "Grüne Natur" gewählt werden.

*Das Degustationsmenü "Freihand" ist für den gesamten Tisch obligatorisch.

*Bei Unverträglichkeiten oder Allergien zögern Sie bitte nicht, sich an das Catering-Personal zu wenden.