




Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro	24.-
Sardellen mit getoastetem Brot und Butter	
Anchovies with toasted bread and butter	
Ostriche N°2 Marennes-Oléron al pezzo	6.-
Austern klassisch serviert - Stück	
Oyster classically served - piece	
Gamberi rossi di Mazara del Vallo al pezzo	8.-
Rohe rote Garnelen aus Sizilien - stück	
Fresh red shrimp from Sicily - piece	
Champagne "Veuve Clicquot "brut	16.-
Con i nostri specials proponiamo un bicchiere di Champagne	
Mit unseren Specials empfehlen wir Ihnen ein Glas Champagner	
With our specials we suggest you a glass of Champagne	

Flammkuchen "della castellana"

Pancetta e cipolle	22.-
Speck & Zwiebeln	
With bacon and onions	
 Mozzarella di bufala e carpaccio di pomodori	24.-
Büffel Mozzarella & Tomaten	
With buffalo mozzarella and asparagus	
Salmone affumicato e cipolla rossa	24.-
mit Lachs & Zwiebeln	
With salmon and onions	



Menu Degustazione

Swiss alpine salmon

Tartare e marinato di salmone, avocado, sesamo e salsa ponzu
Lachstatar & mariniertes Lachs, Avocado, Sesam, Ponzu Sauce
Salmon marinated and tartare, avocado, sesam, ponzu

oppure / oder / or

Green Gazpacho

Crema fredda di cetrioli e pomodori verdi, burratina pugliese e basilico
Kalte Grüne Gazpacho mit Burratina und Basilikum
Cold Spanish green vegetable soupe with burratina and basil

Branzino

Filetto scottato, ratatouille di verdure e patate
Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Kartoffeln
Mediterranean seabass with ratatouille and potatoes

oppure / oder / or

Vitello

Fracosta cotta al rosa, funghi di stagione trifolati e patate alle erbe
Gebratenes Kalbssteak, mit sautierten Pilzen, Kartoffel,
Veal Steak with spinach and mushrooms, potatoes,

Cocco bello

Mousse al cocco, frutta esotica e lampone
Luftige Kokosnussmousse gefüllte mit exotischem Früchtecurd
Surprise coconut with exotic fruit gel

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80.-

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94.-

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106.-



Menu Degustazione Vegetariano

Green Gazpacho

Crema fredda di cetrioli e pomodori verdi, mini burrata e basilico

Kalte Grüne Gazpacho mit Burratina und Basilikum

Cold Spanish green vegetable soupe with burratina and basil

oppure / oder / or

Calamarata

Pasta di Gragnano, pesto di pistacchio

Calamarata Teigwaren, Pistazienpesto

Calamarata style pasta pesto from pistachio

Curry rosso

Planted curry, verdure estive e riso al vapore

Curry vom Sommergemüse und Planted mit Reis

Planted curry, summer vegetables and rice

Cocco bello

Mousse al cocco, frutta esotica e lampone

Luftige Kokosnussmousse gefüllte mit exotischem Früchtecurd

Surprise coconut with exotic fruit gel

3 portate / 3 Gänge / 3 course 72.-


4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-

Antipasti

- ✓ **Green Gazpacho** 21.-
Crema fredda di cetrioli e pomodori verdi, mini burrata e basilico
Kalte Grüne Gazpacho mit Burratina und Basilikum
Cold Spanish green vegetable soupe with burratina and basil
- ✓ **Insalata castello** 18.-
Büsción di mucca, pomodorini ticinesi, verdure marinate, noci e balsamico
Blattsalate, Tomaten, Tessiner Frischkäse, geröstete Samen, Balsamico
Green salad, tomatoes, Ticino cream cheese, roasted seeds, Balsamic vinegar
- Il vitello e il tonno** 28.-
Magatello cotto al rosa, crudo di tonno, salsa tonnata e capperi fritti
Rosa gebratene Kalbsnuss mit rohem Thunfisch und seiner Sauce,
frittierten Kapern und Zitrone
Vitello tonnato and raw tuna with fried capers and lemon
- Carpaccio di manzo marinato** 28.-
Carne salada del Trentino, parmigiano 24 mesi e tartufo estivo
Gesalzene Scheiben vom Rind, Parmesan, Trüffel
Sliced salted beef, parmesan cheese, truffle
- Swiss alpine salmon** 28.-
Tartare e marinato di salmone svizzero, avocado, sesamo e salsa ponzu
Lachstatar & mariniertes Lachs, Avocado, Sesam, Ponzu
Salmon marinated and tatar, avocado, sesam, ponzu



Primi / Risotto

Plin	34.-
Agnolotti piemontesi fatti a mano al sugo d' arrosto e tartufo estivo Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus und Sommertrüffel Dumplings, meat filling, veal jus and summer truffle	
Calamarata	32.-
Pasta di Gragnano, pesto di pistacchio e crudo di tonno rosso Calamarata Teigwaren, Pistazienpesto, roher Thunfisch Calamarata style pasta pesto from pistachio and raw tuna	
Risotto rosso	28.-
Acciughe del Cantabrico, burrata e crema di pomodoro Risotto mit Sardellen, Burrata und Tomatencreme Risotto with anchovies, burrata, tomato cream	
Pappardelle	32.-
Pappardelle all' uovo, ragù bianco di vitello e parmigiano "Vacche rosse" Bandnudeln mit hellem Kalbsfleischragout, Parmesan "Vacche rosse" Pappardelle with white veal ragout and parmigiano "Vacche rosse"	
Tagliolini	34.-
Gamberoni saltati, fondo di crostacei e salicornia Crevetten, Tagliolini, Crevettenbisque, Meerspargeln Fried shrimps, tagliolini, shrimp bisque, sea asparagus	
 Gyoza	32.-
Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce	
	½ 24.-



Pesce



Pesce persico	44.-
Tradizionali filetti di persico Svizzero al burro e salvia con risotto cremoso alle erbe Eglibilets mit Salbei und Butter sautiert, cremiges Kräuterrisotto Sautéed filets of perch in sage and butter, risotto with herbs	
Branzino	46.-
Filetto scottato, ratatouille di verdure e patate Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Kartoffeln Mediterranean seabass with ratatouille and potatoes	
Sogliola	52.-
Filetti alla mugnaia, broccoletti selvatici, riso e salsa acidula al burro e limone Seezungenfilets «Müllerin» mit wilden Brokkoli, Butter-Zitronen Sauce, Reis Hole Sole served with broccoli and butter-lemon sauce, rice	
Pescato	p.d.g.
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterraner Art Freshly caught fish in a salt crust or from the oven Mediterranean style	



Carne

Vitello	48.-
Fracosta cotta al rosa, funghi di stagione trifolati e patate novelle Gebratenes Kalbssteak, mit sautierten Pilzen, Kartoffel, Veal Steak with spinach and mushrooms, potatoes,	
Agnello	44.-
Carrè arrostito, ratatouille mediterranea e jus alle erbe Gebratenes Lamm Rack, Ratatouille und Kräuterjus Rack of lamb with ratatouille and herb sauce	
Manzo	54.-
Filet mignon, risotto al Franciacorta e tartufo estivo Kleines Rinderfilet mit Thymiansauce und Franciacorta Risotto Beef filet mignon with tyme sauce and risotto with Franciacorta	

Vegi

 Samosa	32.-
Samosa di verdure, ratatouille mediterranea e germogli Samosa mit Gemüse und Ratatoille, Sprossen Ratatouille with vegetables and samosa, sprouts	
 Curry rosso	42.-
Planted curry, verdure estive e riso al vapore Planted Curry, Sommergemüse und Reis Planted curry, summer vegetables and rice	



Dessert

Gourmet Espresso	12.-
Piccolo tiramisù & caffè espresso Hausgemachtes Tiramisù mit einem Espresso serviert Homemade tiramisù served with a espresso	
Cocco bello	15.-
Mousse al cocco, frutta esotica e lampone Luftige Kokosnussmousse gefüllte mit exotischem Früchtecurd Surprise coconut with exotic fruit gel	
Tutto Cioccolato	15.-
Il nostro omaggio al cioccolato svizzero Unsere Hommage an die Schweizer Schokolade Our tribute to Swiss chocolate	
Rüebliorte	15.-
Carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia Karottentorte mit Vanille Mascapone und Pekannüsse Carotts cream cake with mascarpone	
Amarena	15.-
Semifreddo all'amarena con croccante alla nocciola Amarena Halbgefrorenes mit Haselnuss Schokoladenkrokant Amarena parfait with crispy hazelnut chocolate	
Formaggi	18.-
4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta 4 Schweizer und italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot 4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	



Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ
Pane	CH
Sogliola	FR/ES

Provenienza del pesce

Ostriche	FR
Gamberi	I/ARG
Persico	CH
Branzino	FR/ES
Rombo	ES/PT

Cucina calda /warme Küche

12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30

Carta snack

12.00 -17.30

Prezzi in CHF, IVA compresa

Preise in CHF, inklusive MwSt

Prices in CHF, VAT included