

À la carte



STARTERS ANTIPASTI

Black cherry tomato, tofu and avocado salad with sesame seeds
Insalata di pomodorini Black Cherry, tofu e avocado ai semi di sesamo Chf 15.-



San Daniele ham, served with Valmaggese bread and goat's cheese
marinated in rosemary with Maltosec
Prosciutto San Daniele, pane valmaggese e caprino marinato al rosmarino con Maltosec Chf 25.-



Slices of artisan-smoked turbot with creamed cauliflower and carrots
Tagliata di rombo con affumicatura artigianale e cremoso di broccoli e carote Chf 29.-



Veal tartare with summer truffle, accompanied by seared broad beans
with cervil and walnut grains
*Tartare di vitello al tartufo estivo accompagnata da fave scottate
con cerfoglio e granella di noci* Chf 29.-

À la carte



SOUP AND FIRST COURSES ZUPPA E PRIMI PIATTI

Creamy green risotto with Poldo oil and Parmesan, accompanied by pear mustard with thyme Chf 25.-
Risotto verde mantecato con olio Poldo al Parmigiano Reggiano e mostarda di pere al timo



Fresh tagliolini with julienne of Asian vegetables and turmeric and coconut cream Chf 19.-
Tagliolini di pasta fresca con julienne di verdure asiatiche e crema di curcuma e cocco



Sea bass ravioli in red shrimp sauce garnished with orange peel powder and basil essence Chf 29.-
Ravioli di branzino in salsa di gamberi rossi, polvere d'arancia ed essenza di basilico



Soup of the day Chf 12.-
Minestra del giorno

À la carte



SECOND COURSES

SECONDI PIATTI

Cube of tuna in Tamari marinade with Thai avocado dressing
and crunchy Venere rice Chf 29.-
Cubo di tonno in marinatura Tamari con emulsione thai di avocado e riso Venere croccante



Beef medallions with freshly-ground pepper and rosemary,
accompanied by Casera fondue Chf 38.-
Medaglioni di manzo aromatizzato al pepe e rosmarino con fonduta di Casera



Tomato and mozzarella medallion “keto-style”,
with fermented garlic reduction sauce Chf 24.-
Medaglione vegetariano caprese in versione “keto” con riduzione di aglio fermentato

All dishes come with vegetables, browned potatoes or basmati rice
Tutti i piatti serviti sono accompagnati da verdure, patate rosolate o riso basmati

À la carte



DESSERTS

DOLCI

Sicilian cannolo with ricotta from La Cava Dairy in Randazzo (Catania) Chf 15.-
Cannolo siciliano con ricotta del Caseificio La Cava di Randazzo (Catania)



Dark chocolate cake with pistacchio cream from the Dolciaria Etnea dei Fratelli Costa in Catania Chf 15.-
Torta al cioccolato fondente con vellutata di pistacchio della Dolciaria Etnea dei Fratelli Costa di Catania



Composition of mixed cheeses served with fig mustard and corn bread Chf 18.-
Plateau di formaggi misti accompagnata da mostarda di fichi e pane al mais