



## ANTIPASTI

Fondo di carciofi con scaglie di parmigiano

Artischockenbodensalat mit Parmesan

*Artichoke salad with parmesan*

32.—

Salmone affumicato in casa

Im Haus geräucherter Lachs

*In house smoked salmon*

26.— // 34.—

Cocktail d'astice con mango e tartufo

Hummercocktail mit Mango und Trüffel

*Lobster cocktail with mango and truffles*

44.—

Burrata con pomodori colorati e basilico

Burrata mit bunten Tomaten und Basilikum

*Burrata with mixed tomatoes and basil*

28.—

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

*Beef carpaccio with rucola and parmesan cheese*

34.—

*Coperto CHF 5.- per persona  
Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-  
Cover Charge CHF 5.- per person*

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.  
Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## ANTIPASTI

Pulpo alla griglia con prosciutto di Parma, finocchio e lenticchie beluga

Grillierter Tintenfisch mit Parmaschinken, Fenchel und Belugalinsen

*Grilled pulpo with Parma ham, fennel and beluga lentils*

29.—

Code d'aragosta con avocado, emulsione all'olio d'oliva e limone verde

Langusten mit Avocado an Olivenöl-Limettenemulsion

*Rock lobster with avocado and olive oil-lime emulsion*

32.— // 39.—

Scampi con indivia belga all'olio d'oliva extra vergine

Scampi vom Grill mit Olivenöl auf Endiviensalat

*Scampi with endive salad and olive oil*

32.— // 42.—

Insalata dell'Orto / Cuori di lattuga

Gemischter Saisonsalat / Kopfsalatherzen

*Mixed seasonal salad / Hearts of lettuce*

12.— // 17.—

Insalata verde

Grüner Blattsalat

*Green leaf salad*

10.— // 15.—

*Coperto CHF 5.- per persona  
Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-  
Cover Charge CHF 5.- per person*

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.  
Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## MINESTRE

Minestrone dell'ortolano  
Italienische Gemüsesuppe  
*Italian vegetable soup*  
15.—

Zuppa di pomodoro con panna e basilico  
Tomatensuppe mit Rahm und Basilikum  
*Tomato cream soup with basil*  
16.—

Crema d'astice spinaci a foglie  
Hummercremesuppe mit Hummer und Blattspinat  
*Lobster cream soup with lobster and leaf spinach*  
28.—

## PRIMI PIATTI

Taglierini con filettini di sogliola in salsa al limone  
Taglierini mit Seezungenstreifen an Zitronensauce  
*Thin noodles with sole strips and lemon sauce*  
28.— // 38.—

Raviolo aperto con razza, spugnone, carciofi e cavolo riccio alla salsa di champagne  
Offener Raviolo mit Rochenflügel, Morcheln, Artischocken und Federkohl an Champagnersauce  
*Open Raviolo with ray wings, morels, artichokes and kale on champagne sauce*  
32.— // 42.—

Spaghetti "Orsini" ai filettini di manzo con panna, pomodoro e basilico  
Spaghetti "Orsini" mit Rindsfiletstreifen, Tomatenrahmsauce und Basilikum  
*Spaghetti "Orsini" with beef fillet strips, tomato-cream sauce and basil*  
28.— // 38.—

Spaghetti all'astice con aglio, olio, peperoncino e pomodori  
Spaghetti mit Hummer an Olivenöl, Peperoncino, Knoblauch und Tomatenwürfeln  
*Spaghetti with lobster, olive oil, red chili peppers, garlic and tomatoes*  
38.— // 44.—

Coperto CHF 5.- per persona  
Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-  
Cover Charge CHF 5.- per person

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.  
Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## PIATTI VEGETARIANI

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

Ricotta-Spinat-Ravioli an Butter und Salbei

*Ricotta and spinach ravioli on butter and sage*

22.— // 29.—

Pennette all'arrabbiata

Pennette mit Tomaten, Peperoncino, Knoblauch und Olivenöl

*Pennette with tomatoes, red chili peppers, garlic and olive oil*

21.— // 26.—

Risotto ai funghi di stagione

Risotto mit Saisonpilzen

*Risotto with seasonal mushrooms*

24.— // 34.—

Piatto di verdure di stagione

Saisonaler Gemüseteller

*Plate with seasonal vegetables*

26.— // 36.—

*Coperto CHF 5.- per persona*

*Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-*

*Cover Charge CHF 5.- per person*

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.*

*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare*

*IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## SECONDI PIATTI DI PESCI E CROSTACEI

Sogliola alla griglia o mugnaia con patate al burro e spinaci  
Seezunge vom Grill oder Müllerin Art mit Butterkartoffeln und Blattspinat  
*Sole grilled or meuniere with butter potatoes and leaf spinach*  
69.—

Rombo alla griglia con patate novelle  
Bouquet di verdure e salsa allo champagne  
Steinbutt vom Grill mit neuen Kartoffeln  
Marktgemüse und Champagnersauce  
*Grilled turbot with new potatoes*  
*Market vegetables and champagne sauce*  
78.—

Scampi alla piastra con salsa al limone verde, riso in bianco e broccoli  
Scampi an Limettensauce, Reis und Broccoli  
*Scampi with lime sauce, rice and broccoli*  
76.—

Filetto di branzino con insalata di spinaci, purè di patate e olive  
Marmellata di pomodori e frutti di capperi  
Wolfsbarschfilet mit Spinat-Salat, Kartoffel-Olivenpüree  
Tomatenmarmelade und Kapernäpfel  
*Sea bass fillet with spinach salad, potato olive puree*  
*tomato jam and caper berries*  
56.—

*Coperto CHF 5.- per persona*  
*Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-*  
*Cover Charge CHF 5.- per person*

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.*  
*Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare*  
*IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## SECONDI PIATTI DI CARNE

Medaglioni di filetto di vitello con salsa al limone o Marsala, risotto al parmigiano e zucchine  
Kalbsfilet-Medaillons an Zitronensauce oder Marsala, Parmesanrisotto und Zucchetti  
*Veal fillet medallions with lemon sauce or Marsala, parmesan risotto and courgettes*  
49.— // 65.—

Fegato di vitello alla veneziana, polenta arrostita e spinaci in foglie  
Geschnetzelte Kalbsleber venezianische Art, gebratene Polenta und Blattspinat  
*Sliced calf's liver Venetian style, fried polenta and leaf-spinach*  
48.—

Filetto di manzo "Rossini" con patate rosolate e bouquet di verdure  
Rindsfilet "Rossini" mit gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse  
*Fillet of beef "Rossini" with roasted potatoes and market vegetables*  
74.—

Ossobuco di vitello in cremolata con risotto allo zafferano  
Kalbshaxe "Cremolata" mit Safran-Risotto  
*Ossobuco from the veal "Cremolata" with saffron risotto*  
48.—

Costoletta di vitello alla milanese con risotto allo zafferano  
Paniertes Kalbskotelett Mailänder Art mit Safran-Risotto  
*Bread-crumbed veal rib chop Milanese style with saffron risotto*  
72.—

Carrè d'agnello in crosta di erbe, patate rosolate e fagiolini  
Lammrücken mit Kräuterkruste, Bratkartoffeln und grüne Bohnen  
*Loin of lamb with herb crust, roasted potatoes and green beans*  
68.—

### Origine della nostra carne

Filetto di manzo, Entrecôte, Agnello: Australia / Vitello: Svizzera  
Vitello tonnato: Olanda / Pollame: Francia e Svizzera

Il manzo può contenere ormoni e / o antimicrobico per l'efficacia della crescita.  
È possibile che il pollame proveniente dalla Francia sia stato allevato con antibiotici.

### Origine del nostro pesce

Salmone: Irlanda / Sogliola, lucoperca, razza: Olanda / Branzino: Grecia / Rospo, salmerino: Islanda / San Pietro: Portogallo / Rombo: Spagna  
Astice: USA / Scampi: Sudafrica / Fletano: Norvegia / Gamberoni: Vietnam / Gamberetti in salamoia: Danimarca

*Coperto CHF 5.- per persona  
Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-  
Cover Charge CHF 5.- per person*

*Per qualsiasi domande riguardanti allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.  
Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*



## DOLCI & FORMAGGI

Zabaione al marsala  
a partire da 2 persone: 18.— p.p.

‘Café glacé’ tradizionale  
Traditioneller Eiskaffee  
*Traditional ice-coffee*  
16.—

Cassata alla napoletana  
Cassata neapolitanische Art  
*Cassata Neapolitan style*  
16.—

Mousse al cioccolato marmorizzata con lamponi  
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Himbeeren  
*Marmorated chocolate mousse with raspberries*  
18.—

Panna cotta con ananas marinato, gelatina di guava e crumble al cocco  
Panna cotta mit marinierter Ananas, Guava-Gelee und Kokos-Crumble  
*Panna cotta with marinated pineapple, guava jelly and coconut crumble*  
16.—



‘Scodella Dimitri’  
Erdbeerschale mit Vanilleglace überbacken  
*Strawberries gratinated with vanilla ice-cream*  
18.—

Selezione di formaggi assortiti  
Käseauswahl  
*Assorted cheese*  
16.— // 24.—

Coperto CHF 5.- per persona  
Pro Gedeck verrechnen wir CHF 5.-  
Cover Charge CHF 5.- per person

*Per qualsiasi domanda riguardante allergeni, vi preghiamo di rivolgersi al personale.  
Per una garanzia di freschezza irreprensibile, è possibile che alcuni piatti della carta vengano a mancare  
IVA compresa / Tutti prezzi in franchi svizzeri*