

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WIR VERMÄHLEN TRADITION MIT NEUEM GENUSSERLEBNIS

Die «Proposta dello Chef» steht für Frische, Leichtigkeit, Saisonalität sowie für ausgewogenes und gesundes Essen. Moderne und saisonal wechselnde Genuss-Kombinationen, die à la Minute mit überraschenden und ebenso vergessenen Zutaten der italienischen Küche zubereitet werden. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

ZUPPA DI CIPOLLE CON TALEGGIO 12

Klassische Zwiebelsuppe mit Taleggio-Käse auf geröstetem Brot und Mandelstreifen

2 ANTIPASTI

TORTINO AL PARMIGIANO | 28

Hausgemachter Flan mit Parmesan, serviert mit sautierten Artischocken und gerösteten Baumnüssen, garniert mit Parmesanspänen „Vecchio“ DOP

3 RISOTTO

RISOTTO CON CAVOLO VIOLA BURRATA E ARANCIO © | 22

Risotto mit Rotkohl, kandierten Orangen, Burrata, Pekannüssen und Preiselbeeren

4 PIZZA

PIZZA CON PORRI E PISTACCHI | 23

Frische hausgemachte Lauchcreme und Burrata mit gerösteten Pistazien und Limettenschale, garniert mit Rote-Bete-Sprossen

con gamberoni +6

5 PIATTI CLASSICO

BRASATO DI MANZO AL PANORAMA CON PURÈ DI PATATE © | 39

Zart geschmorter Rindsbraten (CH), mariniert, abgelöscht und geschmort nach traditioneller Art mit unserem Panorama Edizione Speciale Molino – serviert mit frischem Gemüse auf hausgemachtem Kartoffelpüree

6 PESCE

TROTA SALMONATA CON PATATE E VERDURE Ⓛ © | 36

Gebratene Lachsforelle (CH) serviert auf saisonalem Ofengemüse, garniert mit gebratener Süsskartoffeln

7 CARNE

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO AL PARMIGIANO ☺ | 48

Zarte Kalbsschnitzel (CH) mit Salbei und Prosciutto di San Daniele DOP an einer Weissweinsauce serviert mit Parmesanrisotto



VINO ROSSO

BONSALTO TOSCANA IGT FATTORIA BONSALE

1DL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Reifung in Amphoren und für kurze Zeit in gebrauchtem Holz. Danach reift der Wein weitere 10 Monate in der Flasche. Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino



«Ein Wein, der die toskanische Stilistik widerspiegelt. Am Gaumen schmeichelnd delikat und frisch, mit berauschenden Aromen von Frühlingsblumen und frisch geernteten roten Früchten.»

Passt zu: Pasta-, Pizza und Grillgerichte



Weitere Weine finden Sie hier oder fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter. Salute!

*Zusätze zu den jeweiligen Gerichten sind zusätzlich mit Aufpreis zubestellen

Genauere Informationen zu den Deklarationen finden Sie in unserer Speisekarte. Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Mehrwertsteuer.

LA PROPOSTA DELLO CHEF

NOUS MARIONS LA TRADITION AVEC UN NOUVEAU PLAISIR GUSTATIF

La «Proposta dello Chef» est le synonyme de fraîcheur, de légèreté, de produits de saison, ainsi que d'alimentation équilibrée et saine. Des combinaisons modernes et saisonnières délicieuses, préparées à la minute avec des ingrédients aussi surprenants qu'oubliés de la cuisine italienne. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

ZUPPA DI CIPOLLE CON TALEGGIO 12

Classique soupe à l'oignon, croûton gratiné au taleggio et amandes effilées

2 ANTIPASTI

TORTINO AL PARMIGIANO | 28

Flan maison au parmesan servi avec des artichauts sautés, noix grillées, copeaux de parmesan « Vecchio » DOP

3 RISOTTO

RISOTTO CON CAVOLO VIOLA BURRATA E ARANCIO 22

Risotto au chou rouge, oranges confites, burrata, noix de pécan et airelles rouges

4 PIZZA

PIZZA CON PORRI E PISTACCHI | 23

Crème de poireaux maison et burrata, pistaches grillées, zestes de citron vert, pousses de betterave rouge

con gamberoni +6

5 PIATTI CLASSICO

BRASATO DI MANZO AL PANORAMA CON PURÈ DI PATATE 39

Rôti de boeuf braisé (CH), déglacé selon la méthode traditionnelle avec notre Panorama Edizione Speciale Molino, servi avec des légumes frais et une purée de pommes de terre

6 PESCE

TROTA SALMONATA CON PATATE E VERDURE 36

Truite saumonée (EU) rôtie servie avec des légumes de saison et des patates douces au romarin cuites au four

7 CARNE

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO AL PARMIGIANO 48

Tendres escalopes de veau (CH) à la sauge et au prosciutto di San Daniele DOP, sauce au vin blanc et risotto au parmesan



VINO ROSSO

BONSALTO TOSCANA IGT FATTORIA BONSALETO 1DL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Élevage en amphores et brièvement en fûts de bois usagés. Le vin mûrit ensuite pendant 10 mois supplémentaires en bouteille.

Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino



« Un vin qui reflète le style toscan. Délicat et frais en bouche, avec des arômes enivrants de fleurs printanières et de fruits rouges fraîchement récoltés. »

Accord: Pâtes, pizzas et grillades



Ici vous trouverez d'autres vins ou adressez-vous directement au service. Salute!

*Les suppléments pour les plats respectifs sont à commander en supplément

Vous trouverez des informations plus précises sur les déclarations dans notre menu. Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les allergènes et les intolérances. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA comprise.

LA PROPOSTA DELLO CHEF

WE MATCH UP TRADITION WITH CONTEMPORARY LUXURY

Our «Proposta dello Chef» stands for fresh, light, and seasonal food, and for balanced and healthy choices. Modern, seasonally changing combinations are prepared à la minute for you to enjoy, surprising you with forgotten ingredients of Italian cuisine. Buon appetito!

MENU SPECIALE | 42*

INSALATA DEL GIORNO + 5 + PUNTO E BASTA!

1 ZUPPA

ZUPPA DI CIPOLLE CON TALEGGIO 12

Classic onion soup with Taleggio cheese on toasted bread croutons and sliced almonds

2 ANTIPASTI

TORTINO AL PARMIGIANO | 28

Homemade parmesan flan served with sautéed artichokes and toasted walnuts, garnished with shavings of Vecchio DOP parmesan cheese

3 RISOTTO

RISOTTO CON CAVOLO VIOLA BURRATA E ARANCIO © | 22

Risotto with red cabbage, candied oranges, burrata cheese, pecans and cranberries

4 PIZZA

PIZZA CON PORRI E PISTACCHI | 23

Freshly homemade leek cream and burrata refined with roasted pistachios and orange zest, garnished with beetroot sprouts

con gamberoni +6

5 PIATTI CLASSICO

BRASATO DI MANZO AL PANORAMA CON PURÈ DI PATATE © | 39

Tenderly roast beef (CH), marinated, deglazed and braised in the traditional way with our Panorama Edizione Speciale Molino – served with fresh vegetables on homemade mashed potatoes

6 PESCE

TROTA SALMONATA CON PATATE E VERDURE Ⓛ © | 36

Pan-fried salmon trout (EU) served on seasonal oven vegetables, garnished with roasted rosemary Sweet potatoes

7 CARNE

SALTINBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO AL PARMIGIANO ☺ | 48

Tender veal escalope (CH) with sage and Prosciutto di San Daniele DOP and white wine sauce, served with Parmesan risotto



VINO ROSSO

BONSALTO TOSCANA IGT FATTORIA BONALTO

1DL 8.5 | 1.5L 120

2024 | Maturation in amphorae and for a short time in used wood. The wine then matures for a further 10 months in the bottle.

Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino



«A wine that reflects the Tuscan style. Delicate and fresh on the palate, with intoxicating aromas of spring flowers and freshly harvested red fruits.»

Goes with: Pasta, pizza and grilled dishes



Find more wines here or ask our service staff. Salute!

*Additions to the respective dishes must be ordered additionally at an extra charge

For more detailed information on the ingredients we use, please check our menu. If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to advise you. All prices are in CHF, inclusive of VAT.