

Menu' Degustazione

Gaspacho 2.0

Wassermelone | Tomaten | Gurken | Sellerie | Karotten | Zucchini | Basilikum | Pfefferminze
Watermelon | tomato | cucumber | celery | carrot | zucchini | basil | mint
Anguria | pomodoro | cetriolo | sedano | carote | zucchini | basilico | menta

Carpaccio d'Anatra

Enten-Brust | Eierschwämmli | Shitake | Orange | Entenschenkel Frikadelle
Duck breast | chantarelles | shitake | orange | duck leg meatball
Petto d' Anatra | finferli | shitake | arancia | polpetta di coscia d' Anatra

Rizzoccheri 2.0

Buchweizen Crumble | Kartoffeln | Käse Fondue | Wirsing
Buckwheat crumble | potatoes | cheese fondue | savoy cabbage
Crumble di grano saraceno | patate | fonduta di formaggio | verza

Cappelletti

Hausgemachte Cappelletti mit Ei und Sepia Tinte | Kartoffeln | Miesmuscheln | Mandeln
Homemade cappelletti with egg and sepia ink | potatoes | mussels | almond
Cappelletti fatti in casa all'uovo e nero di seppia | patate | cozze | mandorle

Filetto di Pata Negra

Pata Negra Bellota Filet | Mandeln | Orange | Paprika | Eierschwämmli
Pata Negra Bellota fillet | almonds | orange | red bell pepper | chanterelles
Filetto di Pata Negra Bellota | mandorle | arancia | peperoni | finferli

Babà

Rum Babà | Birnen | Chantillycrème
Rhum Babà | pears | chantilly cream
Babà al rum | pere | crema chantilly

CHF 95.00 pro-Person

Menu' Degustazione

Vegan

Gaspacho 2.0

Wassermelone | Tomaten | Gurken | Sellerie | Karotten | Zucchini | Basilikum | Pfefferminze
Watermelon | tomato | cucumber | celery | carrot | zucchini | basil | mint
Anguria | pomodoro | cetriolo | sedano | carote | zucchini | basilico | menta

Variatione di funghi

Pilzvariation | Portobello | Enoki | Seitling | Steinpilzcreme | Rosmarin crumble
Mushroom variation | portobello | enoki | cardoncello | porcini cream | rosemary crumble
Portobello | enoki | cardoncello | crema di porcini | crumble di rosmarino

Pizzoccheri 2.0

Buchweizen Crumble | Kartoffeln | Vegan Käse Fondue | Wirsing
Buckwheat crumble | potatoes | Vegan cheese fondue | savoy cabbage
Crumble di grano saraceno | patate | Vegan fonduta di formaggio | verza

Spaghettoni di Gragnano

Spaghettoni di Gragnano | Erbsencreme | Cashew Käse | Kapernpesto
Spaghettoni di Gragnano | pea cream | cashew cheese | capers pesto
Spaghettoni di Gragnano | crema di piselli | formaggio di anacardi | pesto di capperi

Medaglione di Zucca

Kürbis | Randencreme | Cashew crumble
Pumpkin | beetroot cream | cashew crumble
Zucca | crema di barbabietola | granella di anacardi

Sacher all'olio d'oliva

Schokolade | Aprikose | Olivenöl
Chocolate | apricot | olive oil
Cioccolato | albicocca | olio d'oliva

CHF 95.00 pro-Person



Willkommen im Restaurant Segantini, wo kulinarische Meisterwerke
und zeitlose Eleganz aufeinandertreffen.

Hier liegt Geschichte in der Luft – die verspielte Deckenmalerei, die dem Saal seinen
Namen gegeben hat stammt von Gottardo Segantini, dem Sohn des berühmten
Landschaftsmalers Giovanni Segantini.

Inmitten eines charmanten Ambientes bieten wir eine erlesene Auswahl an
Gaumenfreuden, die die Sinne verführen. Unsere Küche verbindet kreative Raffinesse mit
traditionellen Aromen, um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Das

Segantini ist nicht nur ein Restaurant, sondern eine Reise für die Sinne, bei der
Geschmack, Ambiente und Gastfreundschaft in Harmonie verschmelzen. Tauchen Sie ein
in die Welt des Genusses im Restaurant Segantini.

Welcome to the Segantini Restaurant, where culinary masterpieces
and timeless elegance meet.

History is in the air here - the playful ceiling painting
that gave the room its name was painted by Gottardo Segantini, son of the famous
landscape painter Giovanni Segantini.

In the midst of a charming ambience, we offer an exquisite selection of culinary delights to
tantalise the senses. Our cuisine combines creative sophistication with traditional flavours
to create an unforgettable culinary experience. The Segantini is not just a restaurant, but a
journey for the senses, where flavour, ambience and hospitality merge in harmony.

Immerse yourself in the world of flavour at the Segantini Restaurant.

Benvenuti al Ristorante Segantini, dove si incontrano capolavori culinari
ed eleganza senza tempo.

La storia è nell'aria: il giocoso dipinto sul soffitto che dà il nome alla sala è stato realizzato
da Gottardo Segantini, figlio del famoso pittore paesaggista Giovanni Segantini.

In un ambiente affascinante, offriamo una squisita selezione di delizie culinarie per
stuzzicare i sensi. La nostra cucina combina la raffinatezza creativa con i sapori tradizionali
per creare un'esperienza culinaria indimenticabile. Il Segantini non è solo un ristorante, ma
un viaggio per i sensi, dove sapori, ambiente e ospitalità si fondono in armonia.

Immergetevi nel mondo dei sapori al Ristorante Segantini.

ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE 8.1% MEHRWERTSTEUER

ALL PRICES ARE IN CHF, INCLUDING 8.1% VAT

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN CHF E INCLUDONO L'IVA DEL 8.1

Carpaccio d'Anatra

Enten-Brust | Eierschwämmli | Shitake | Orange | Entenschenkel Frikadelle
Duck breast | chantarelles | shitake | orange | duck leg meatball
Petto d' Anatra | finferli | shitake | arancia | polpetta di coscia d' Anatra

32

Caprese Segantini



Tomaten | Burratamousse | Basilikum
Tomatoes | burrata mousse | basil
Pomodori | mousse di burrata | basilico

26

Salmerino

Saibling | Radicchio | schwarze Oliven Pulver | violette Rüebli
Char | radicchio | black olives powder | purple carrot
Salmerino | radicchio | polvere di olive nere | carote viola

28

Manzo Rossini

Battuta von Rind | Foie Gras | Trüffel | Spinat
Beef battuta | foie gras | truffle | spinach
Battuta di manzo | foie gras | tartufo | spinaci

36

Gaspacho 2.0



Wassermelone | Tomaten | Gurken | Sellerie | Karotten | Zucchetti | Basilikum | Pfefferminze
Watermelon | tomato | cucumber | celery | carrot | zucchini | basil | mint
Anguria | pomodoro | cetriolo | sedano | carote | zucchini | basilico | menta

24

Lucioperca

Zanderfilet | Karotten | Fenchelöl | Kamillenpulver | Kaviar vom Stör
Pike perch fillet | carrots | fennel oil | camomile powder | sturgeon caviar
Filetto di lucioperca | carote | olio di finocchietto | polvere di camomilla | caviale di storione

30

Cappelletti

Hausgemachte Cappelletti mit Ei und Sepia Tinte | Kartoffeln | Miesmuscheln | Mandeln
Homemade cappelletti with egg and sepia ink | potatoes | mussels | almond
Cappelletti fatti in casa all'uovo e nero di seppia | patate | cozze | mandorle

30

Risotto

Parmesan Risotto | Blumenkohl Carpaccio | Zartbitterschokolade | Foie gras
Parmesan Risotto | califlower carpaccio | dark chocolate | foie gras
Risotto al parmigiano | carpaccio di cavolfiore | cioccolato fondente | foie gras

32

Rizzoccheri 2.0

Buchweizen Crumble | Kartoffeln | Käse Fondue | Wirsing
Buckwheat crumble | potatoes | cheese fondue | savoy cabbage
Crumble di grano saraceno | patate | fonduta di formaggio | verza

24

Calamarata

Calamarata | gesalzene Butter | Kalb | Kokosnussbrot
Calamarata | salted butter | veal | coconut bread
Calamarata | burro salato | vitello | spugna di cocco

28

Spaghettoni di Gragnano

Spaghettoni di Gragnano | Erbsencreme | Cashew Käse | Kapernpesto
Spaghettoni di Gragnano | pea cream | cashew cheese | capers pesto
Spaghettoni di Gragnano | crema di piselli | formaggio di anacardi | pesto di capperi

26

Filetto di Pata Negra

Pata Negra Bellota Filet | Mandeln | Orange | Paprika | Eierschwämmli
Pata Negra Bellota fillet | almonds | orange | red bell pepper | chanterelles
Filetto di Pata Negra Bellota | mandorle | arancia | peperoni | finferli

46

Bavetta di Manzo

Flanksteak vom Rind | Paprika | Rindsjus | Karotten
Beef flank steak | paprika | beef jus | carrots
Bavetta di manzo | paprica | jus di manzo | carote

40

Fish and Chips 2.0

Kabeljau | Kartoffel Espuma
Codfisch | potato espuma
Merluzzo | spuma di patate

42

Medaglione di Zucca

Kürbis | Randencreme | Cashew crumble
Pumpkin | beetroot cream | cashew crumble
Zucca | crema di barbabietola | granella di anacardi

28

Melanzane al cubo

Aubergine | Tomaten | Basilikum | Scamorza | Parmesan Fondue
Eggplant | tomatoes | basil | scamorza | parmesan fondue
Melanzana | pomodoro | basilico | scamorza | fonduta di parmigiano

32

Filetto di Rombo

Steinbuttfilet | Jakobsmuschelmousse | Zucchini Blüten | Spinat | Champagnersauce
Turbot fillet | scallop mousse | courgettes blossoms | spinach | champagne sauce
Filetto di rombo | mousse di capasanta | fiori di zucca | spinaci | salsa allo champagne

44

Tiramisù

Mascarpone Mousse | Kaffee | Pistaziencrumble | Schokolade
Mascarpone mousse | coffee | pistachio crumble | chocolate
Mousse al mascarpone | caffè | crumble di pistacchio | cioccolato

14

Passata 2.0

Ricotta | Mandeln | Orange | Lime
Ricotta | almonds | orange | lime
Ricotta | mandorle | arancia | lime

16

Babà

Rum Babà | Birnen | Chantillycrème
Rhum Babà | pears | chantilly cream
Babà al rum | pere | crema chantilly

16

Estate

Weisse Schokolade | Vanille | Amarenakirsche | Biskuit
White chocolate | vanilla | black cherry | biscuit
Cioccolato bianco | vaniglia | amarena | bisuit

14

Sacher all'olio d'oliva

Schokolade | Aprikose | Olivenöl
Chocolate | apricot | olive oil
Cioccolato | albicocca | olio d'oliva

16

Gelato con frutta

Zwei Kugeln Glace nach Wahl | frische Früchte
Two scoops of ice cream of your choice | fresh fruit
Scelta di due palline di gelato | frutta fresca

14