



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

Il ceviche di spigola al pompelmo rosa con sedano rapa marinato all'aneto e germogli di cipolla Ceviche vom Wolfsbarsch mit rosa Grapefruit, mit Dill mariniertem Knollensellerie und Zwiebelssprossen Ceviche de bar au pamplemousse rose avec céleri-rave mariné à l'aneth et pousses d'oignon Sea bass ceviche with pink grapefruit, dill-marinated celeriac and onion sprouts	35.00
Il lomo Iberico e prosciutto Patanegra con delizie di sottobosco in vasocottura e focaccia al Kamut alle nocciole Iberico-Lomo und Patanegra-Schinken mit Unterholz-Köstlichkeiten aus dem Glas und Kamut-Focaccia mit Haselnüssen Lomo ibérique et jambon Patanegra avec délices des sous-bois cuits en bocal et focaccia au kamut et noisettes Iberico pork loin and Patanegra ham with jar-cooked wild mushrooms and hazelnut Kamut focaccia	38.00
L'astice al burro vanigliato, confit di mela verde e rucola in due consistenze Hummer mit Vanillebutter, grünem Apfel- und Rucola Confit in zwei Konsistenzen Homard au beurre vanillé, confit de pomme verte et roquette en deux textures Lobster with vanilla butter, green apple and rocket confit in two textures	46.00
La terrina di fegato d'oca creazione "Rialto" Gänseleberterrinen „Rialto“ Terrine de foie gras d'oie création « Rialto » Rialto-style goose liver terrine	42.00
La composizione di affettati di selvaggina con composta di mirtilli rossi e le sue guarnizioni Wildauschnitt mit Preiselbeerkompott und Beilagen Assortiment de charcuterie de gibier avec compote de canneberges et ses garnitures Assorted game meats with cranberry compote and garnishes	36.00

Primi - Entrées - Erste Gänge - Warm Starters

I ravioli alla coda di bue con porcini e veli di cipolla caramellata Ravioli mit Ochsenchwanz, Steinpilzen und karamellisierten Zwiebeln Raviolis à la queue de bœuf aux cèpes et oignons caramélisés Oxtail ravioli with porcini mushrooms and caramelised onion slices	32.00
Il risotto mantecato al taleggio e zucca marinata in due strutture Risotto mit Taleggio-Käse und mariniertem Kürbis in zwei Varianten Risotto crémeux au taleggio et potiron mariné en deux textures Risotto with taleggio cheese and marinated pumpkin in two textures	30.00
Le pappardelle al ragout di capriolo e gallinacci Pappardelle mit Rehragout und Pfifferlingen Pappardelles au ragout de chevreuil et chanterelles Pappardelle with roe deer ragout and chanterelle mushrooms	32.00
Gli gnocchi di patate e zucca al gambero rosso, soffice allo zafferano e tartufo nero Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit roten Garnelen, Safrancrème und schwarzem Trüffel Gnocchi de pommes de terre et potiron aux crevettes rouges, mousse aux au safran et truffe noire Potato and pumpkin gnocchi with red prawns, saffron cream and black truffle	32.00
La vellutata di porri e patate viola con crumble di guanciale e rana pescatrice marinata Cremesuppe aus Lauch und violetten Kartoffeln mit Speckstreuseln und mariniertem Seeteufel Velouté de poireaux et pommes de terre violettes avec crumble de guanciale et lotte marinée Cream of leek and purple potato soup with guanciale crumble and marinated monkfish	28.00

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

Il filetto di maialino Pata Negra c.b.t. con porcini e salsa al Merlot ristretto e timo Filet vom Pata Negra-Spanferkel c.b.t. mit Steinpilzen und reduzierter Merlot-Thymian-Sauce Filet de porclet Pata Negra c.b.t. aux cèpes et sauce au Merlot réduit et thym Pata Negra suckling pig fillet with porcini mushrooms and reduced Merlot and thyme sauce	50.00
Il carré di agnello gratinato in mantel di pane alle erbe aromatiche con salsa ai granelli di senape Lammkarree gratiniert in einem Mantel aus Kräuterbrot mit Senfkörnersauce Carré d'agneau gratiné en croûte de pain aux herbes aromatiques avec sauce aux grains de moutarde Rack of lamb au gratin in a coat of herb breadcrumbs with mustard seed sauce	54.00
La lombata di capriolo flambato al pepe rosa con le sue guarnizioni Flambierter Reh Rückenstück mit rosa Pfeffer und Garnituren Longe de chevreuil flambée au poivre rose et ses garnitures Venison loin flambéed with pink pepper and its garnishes	57.00
Il filetto di cervo in manto di prosciutto della Mesolcina con salsa al ginepro e crostoni di polenta Hirschfilet in einer Hülle aus Mesolcina-Schinken mit Wacholdersauce und Polenta-Croutons Filet de cerf en croûte de jambon de Mesolcina avec sauce au genévre et croûtons de polenta Venison fillet wrapped in Mesolcina ham with juniper sauce and polenta croutons	55.00
La suprema di faraona con salsa al foie gras e tartufo Perlhuhnbrust mit Foie-gras-Sauce und Trüffel Suprême de pintade, sauce au foie gras et truffe Guinea fowl supreme with foie gras and truffle sauce	48.00
La sella di capriolo alla Baden-Baden *SU PRENOTAZIONE* Rehrücken nach Baden-Badener Art *AUF RESERVIERUNG* Selle de chevreuil à la mode de Baden-Baden *SUR RÉSERVATION* Saddle of venison Baden-Baden style *ON RESERVATION*	80.00

Dalla Griglia - Vom Grill - À la grille - From the grill

Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten Filet de bœuf grillé en trois poids Grilled beef fillet in three weights	150 gr. 45.00 230 gr. 56.00 280 gr. 65.00
La finissima di vitello Kalbspaillarde vom Grill Paillard de veau grillée Grilled veal paillard	46.00

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

Il filetto di pesce persico con risotto al Merlot e Pepe della Vallemaggia HLS Vegetarische-Bällchen mit Gemüse und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce Filets de sandre avec risotto au Merlot et au poivre de Vallemaggia Perch fillets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto	42.00
La darna di branzino al forno con pomodorini e bottarga Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten und Bottarga Darne de bar au four avec tomates cerises et poutargue Oven-baked sea bass with cherry tomatoes and bottarga	50.00
La scaloppa di rombo chiodato gratinato ai porcini con salsa all'aneto Gratinierte Steinbutt-Scaloppina mit Steinpilzen und Dillsauce Escalope de turbot gratinée aux cèpes, sauce à l'aneth Turbot escalope au gratin with porcini mushrooms and dill sauce	50.00
La tavolozza di pesci e crostacei in salsa d'astice Fisch- und Meeresfrüchteplatte mit Hummersauce Assortiment de poissons et crustacés en sauce au homard Assortment of fish and shellfish in lobster sauce	48.00
Il salmone affumicato in Svizzera con rafano e vegetali in vasocottura In der Schweiz geräucherter Lachs mit léguumes und im Glas gegartem Gemüse Saumon fumé en Suisse avec raifort et légumes cuits en bocal Swiss-smoked salmon with horseradish and jar-cooked vegetables	42.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

Il soufflé al Groviera stagionato su crema di zucca, castagne e tartufo al sentore di Madeira Soufflé aus Gruyère Gruyère auf Kürbiscrème, Kastanien und Trüffel mit einem Hauch von Madeira Soufflé au gruyère affiné sur crème de potiron, châtaignes et truffe au parfum de Madère Soufflé with aged Gruyère cheese on a cream of pumpkin, chestnuts and truffles with a hint of Madeira	30.00
L'involto di barbabietola con gel di arance rosse, porri fritti e mentuccia Rote-Bete-Röllchen mit Blutorange-Gel, gebratenem Lauch und Minze Roulette de betterave avec gelée d'oranges rouges, poireaux frits et menthe Beetroot roll with blood orange gel, fried leeks and mint	28.00
Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma HLS Vegetarische-Bällchen mit Gemüse und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce Boulettes végétariennes HLS aux légumes et lamelles de cèpes avec sauce au yaourt de soja et curcuma HLS vegetarian meatballs with porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce	28.00
L'assiette di contorni autunnali Herbstliche Beilageteller Plateaux d'accompagnement d'automne Autumnal side dish platters	28.00
Il cannolo al cacao con mousse di zucca e riduzione al nocino Kakao-Cannolo mit Kürbis-Mousse und Nocino-Reduktion Cannolo au cacao avec mousse de potiron et réduction au nocino Cannolo with cocoa, pumpkin mousse and nocino reduction	28.00

Dolci - Desserts

Il parfait alle nocciole, il suo crumble e riduzione al nocino Haselnussparfait mit Streuseln und Nocino-Reduktion Parfait aux noisettes, son crumble et réduction au nocino Hazelnut parfait, crumble and nocino reduction	20.00
La mousse di castagne al mascarpone con meringa Mascarpone-Kastanien-Mousse mit Meringue Mousse de châtaigne au mascarpone avec meringue Mascarpone chestnut mousse with meringue	20.00
Il tortino tiepido alle castagne con sorbetto all'uva fragola Warmer Kastanienkuchen mit Erdbeer-Trauben-Sorbet Gâteau chaud aux châtaignes avec sorbet fraise raisin Warm chestnut cake with strawberry grape sorbet	20.00

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Il nostro personale è al vostro servizio per ogni informazione su allergie o intolleranze.
Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur les allergies ou les intolérances.
Unser Personal steht Ihnen für Informationen über Allergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung.
Our staff is at your service for any information on allergies or intolerances.

Provenienza delle carni:		
Manzo	Svizzera	
Vitello	Svizzera	
Maiale	Svizzera	
Agnello	Australia e Nuova Zelanda	
Tacchino	Francia e Ungheria	
Petto d'anatra	Francia e Polonia	
Faraona	Francia	
Coniglio	Ungheria	
Salumi	Svizzera e Italia	
Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici. Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques. Das Fleisch verwendet enthalten keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika. Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.		
Provenienza pesci e crostacei:		
Salmone	Norvegia, zona FAO n. 27	
Persico	Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27	
Lavarello	Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27	
Rombo	Paesi Bassi, zona FAO n. 27	
San Pietro	Nuova Zelanda, zona FAO n. 81	
Branzino-Spigola	Italia, zona FAO n. 37	
Sogliola	Paesi Bassi, zona FAO n. 27	
Gamberoni-Gamberi	Vietnam, zona FAO n. 71	
Aragostine	Sud Africa, zona FAO n. 47	
Cozze	Spagna, zona FAO n. 27	
Vongole	Italia, zona FAO n. 37	
Seppie	Thailandia, zona FAO n. 57	
Polpo-Piovra	Spagna, zona FAO n. 27	
Calamari	Thailandia, zona FAO n. 71	
Trota	Italia, zona FAO n. 37	
Salmerino	Italia, zona FAO n. 37	
Spada	Italia, zona FAO n. 37	
Spada affumicato	Italia, zona FAO n. 37	
Gamberetti salamoia	Cile, zona FAO n. 87	
Pescatrice - Coda di rospo	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27	
Perca	Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27	

