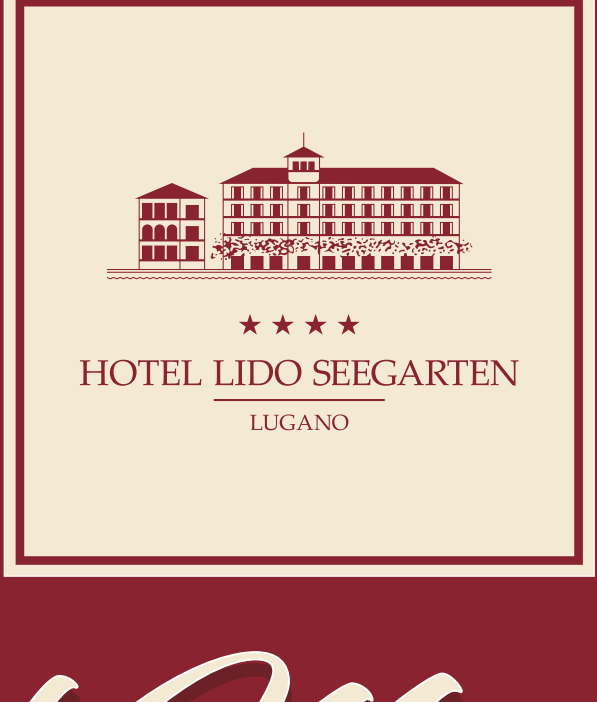




il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

Il tartar di branzino e barbabietola con lime candito e zenzero Tatar vom Wolfsbarsch und Randen mit kandierter Limette und Ingwer Tartare de bar et betterave rouge, citron vert confit et gingembre Sea bass and beetroot tartare with candied lime and ginger	36.00
L'astice confit al burro vanigliato con rucola nelle due consistenze e mela verde TIn Vanillebutter konfiertter Hummer mit Rucola in zwei Texturen und grünem Apfel Homard confit au beurre vanillé, roquette en deux textures et pomme verte Lobster confit in vanilla butter with rocket in two textures and green apple	46.00
La terrina di fegato d'oca creazione “HLS” Gänseleberterrinen “HLS” Terrine de foie gras „HLS” Goose liver terrine « HLS »	43.00
Il Patanegra con delizie di sottobosco in vasocottura Patanegra mit gemischten Gemüse eingekocht im Glas Patanegra avec mélange de petits légumes cuits en baccailon Patanegra with mixed vegetables cooked in a jar	40.00
La bresaola di cervo con composta di mirtilli, pane nero con burro alle erbe Hirsch-Bresaola mit Heidelbeerkompott, Schwarzbrot und Kräuterbutter Bresaola de cerf avec compotée de myrtilles, pain noir et beurre aux herbes Venison bresaola with blueberry compote, black bread and herb butter	36.00

Primi - Entrées - Erste Gänge - Warm Starters

Il risotto alla zucca, foglia d'oro e aceto balsamico I.G.P. Kürbisrisotto mit Blattgold und Balsamico-Essig g.g.A. Risotto au potiron, feuille d'or et vinaigre balsamique I.G.P. Pumpkin risotto with gold leaf and I.G.P. balsamic vinegar	36.00
Il raviolo con sfoglia all'uovo al porcino con battuto di gambero rosso e riduzione di bisque al Franciacorta Raviolo mit Eierteig, Steinpilz, gehacktem roten Garnelenfleisch und Bisque-Reduktion mit Franciacorta Raviolo à la pâte aux œufs, cèpes, tartare de crevettes rouges et réduction de bisque au Franciacorta Raviolo with egg pasta, porcini mushrooms, chopped red prawn and Franciacorta bisque reduction	38.00
Le pappardelle al ragoût di capriolo e finferli Pappardelle mit Rehragout und Pfifferlingen Pappardelle au ragoût de chevreuil et giroles Pappardelle with venison ragout and chanterelle mushrooms	35.00
Gli gnocchi di rapa rossa, fonduta di taleggio e chips di Patanegra Gnocchi aus roter Bete mit Taleggio-Fondue und Patanegra-Chips Gnocchi de betterave rouge, fondue de taleggio et chips de pata negra Beetroot gnocchi with Taleggio fondue and Pata Negra chips	30.00
La vellutata di cavolo nero con crumble di castagne e uovo in c.b.t. Schwarzkohle-Cremesuppe mit Kastanien-Crumble und Ei bei Niedrigtemperatur gegart Velouté de chou noir, crumble de châtaignes et œuf cuit à basse température Tuscan black kale velouté with chestnut crumble and low-temperature cooked egg	28.00

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con delizie di sottobosco Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbacke mit Wald Köstlichkeiten Joue de veau cuite à basse température, et délices des bois Slow-cooked veal cheek with delights of the Forest	54.00
Il carré di agnello “Ambassador” gratinato in manto di prosciutto con salsa ai granelli di senape Carré d'agneau Ambassador, sauce à la moutarde de Pommery de Meaux Lammkarree Ambassador mit Senf Pommery de Meaux Lamb loin with mustard sauce of Pommery de Meaux	56.00
La lombatina di capriolo flambato al pepe rosa con le sue guarnizioni Rehrückenmedaillon, mit rosa Pfeffer flambiert, mit passenden Beilagen Longe de chevreuil flambée au poivre rose, avec ses garnitures Venison loin flambéed with pink pepper, served with its accompaniments	58.00
Il filetto di cervo in manto di prosciutto con salsa al ginepro e crostoni di polenta Hirschfilet im Schinkenmantel mit Wacholdersauce und Polenta-Crostoni Filet de cerf en manteau de jambon, sauce au genièvre et croûtons de polenta Venison fillet wrapped in ham, with juniper sauce and polenta crostoni	56.00
La sella di capriolo alla Baden Baden su ordinazione Rehrücken à la Baden-Baden, auf Bestellung - pro Person Selle de chevreuil à la Baden-Baden, sur commande - par personne Saddle of venison à la Baden-Baden, available to order - per person	p.p. 80.00
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi Grilliertes Rindsfilet in drei Gewichten Filet de boeuf grillé aux trois poids Grilled beef filet in three weights	150 gr. 45.00 230 gr. 56.00 280 gr. 65.00
La finissima di vitello alla graticola Kalbspaillarde vom Grill Paillarde de veau grillée Grilled veal paillarde	48.00

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

Il persico con risotto al merlot e pepe della Vallemaggia Barschfilets mit Merlotwein und Pfeffer aus der Maggia Tal und Risotto Filets de perches et risotto au vin Merlot et poivre de la Valle Maggia Perch fillets with Merlot wine, Valle Maggia pepper and risotto	46.00
Il branzino al forno con pomodorini all'acqua di mare e olive taggiasche Gebackener Wolfbarsch mit Kirschtomaten, Meerwasser und Oliven aus Taggia Bar au four avec tomates crises, eau de mer et olives de Taggia Baked sea bass with cherry tomatoes, sea water and olives from Taggia	52.00
Il filetto di luccio perca rosolato con crema di zucca e tartufo Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis-und Trüffelcreme Filet de sandre poêlé à la crème de courge et truffe Pan-seared pike-perch fillet with pumpkin cream and truffle	50.00
Il sauté di sogliola e gamberi con funghi pioppini al tocco balsamico Sauté von Seezunge und Garnelen mit Pioppino-Pilzen und Balsamico-Akzent Sauté de sole et crevettes aux champignons pioppini, touche de balsamique Sautéed sole and prawns with pioppini mushrooms and a balsamic touch	50.00
Il salmone affumicato in Svizzera con verdure in agrodolce e rafano In der Schweiz geräucherter Lachs mit kleinen Gemüse und Meerrettich Saumon fumé en Suisse accompagné de petits légumes et de raifort Swiss-smoked salmon with baby vegetables and horseradish	48.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere Gemischter oder grüner Salat nach Wunsch Salade mêlée ou verte selon vos goûts Mixed or green salad to taste	14.00/16.00
Il carpaccio di zucca con alghe wakame e funghi cardoncelli Kürbis-Carpaccio mit Wakame-Algen und Kräuterseitlingen Carpaccio de courge aux algues wakamé et pleurotes royaux Pumpkin carpaccio with wakame seaweed and king oyster mushrooms	28.00
L'uovo poché con crema di topinambur spugna al carbone vegetale e prezzemolo Pochiertes Ei mit Topinamburcreme, Aktivkohle-Biskuit und Petersilie Oeuf poché, crème de topinambour, éponge au charbon végétal et pers Poached egg with Jerusalem artichoke cream, charcoal sponge and parsley	29.00
Il raviolo con radicchio tardivo Belper knolle e pere al cardamomo Raviolo mit spätem Radicchio, Belper Knolle und Kardamom-Birnen Raviolo au radicchio tardif, Belper Knolle et poires à la cardamome Raviolo with tardivo radicchio, Belper Knolle and cardamom pears	30.00
Il tortino al formaggio blu erborinato su crema di zucca Küchlein aus Blauschimmelkäse auf Kürbiscreme Moelleux au bleu sur crème de courge Blue cheese fondant on pumpkin cream	36.00

Dolci - Desserts

Il parfait alle nocciole, il suo crumble e riduzione al nocino Haselnuss-Parfait mit Haselnuss-Crumble und Nocino-Reduktion Parfait aux noisettes, son crumble et réduction de Nocino Hazelnut parfait with hazelnut crumble and Nocino reduction	20.00
La mousse di castagne al mascarpone con meringa Kastanienmousse mit Mascarpone und Baiser Mousse de châtaignes au mascarpone et meringue Chestnut mousse with mascarpone and meringue	20.00
Il tortino tiepido alle castagne con sorbetto all'uva fragola Lauwarmes Kastanienküchlein mit Erdbeertrauben-Sorbet Moelleux tiède aux châtaignes avec sorbet au raisin fraise 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
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