



il Menu



Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

La terrina di mazzancolle in alga Nori con maionese all'aglio orsino Terrine de crevettes aux algues Nori avec mayonnaise à l'ail sauvage Garnelenterrine in Nori-Algen mit Bärlauchmayonnaise Shrimp terrine in Nori seaweed with wild garlic mayonnaise	38.00
Il battuto di salmerino marinato con spuma all'avocado, wasabi e asparagi L'omble mariné avec mousse d'avocat, wasabi et asperges Marinierter Saibling mit Avocadoschaum, Wasabi und Spargel Marinated char with avocado mousse, wasabi and asparagus	32.00
L'astice al court bouillon con rucola, spicchi di arancio e blinis al caviale Homard au court bouillon avec roquette, quartiers d'orange et blinis au caviar Hofbouillon-Hummer mit Rucola, Orangensegmenten und Kaviar-Blinis Court bouillon lobster with rocket, orange segments and caviar blinis	46.00
Il tartar di manzo Premium Suisse all'olio di Vinacciolo con cremoso di spugnone e midollo di vitello Tartare de boeuf suisse de première qualité à l'huile de pépins de raisin, crème de morilles et moelle de veau Tartar vom Schweizer Premium-Rind in Traubenkernöl mit cremigen Morcheln und Kalbsmark Premium Suisse beef tartar in grape seed oil with creamy morel mushroom and veal marrow	36.00
La terrina di fegato d'oca "Creazione Rialto" Terrine de foie d'oie "Création Rialto" Gänseleberterriner „Creation Rialto“ Goose liver terrine "Creation Rialto"	40.00
Il Patanegra affinato 36 mesi con grissini croccanti e carciofi marinati Patanegra de 36 mois d'âge avec des gressins croustillants et des artichauts marinés 36 Monate gereifter Patanegra mit knusprigen Brotstangen und marinierten Artischocken 36-month aged Patanegra with crispy breadsticks and marinated artichokes	38.00

Primi - Entrées - Erste Gänge - Starters

I tortelli di patate con ragout di polpo del Mediterraneo e asparagi Tortelli de pommes de terre au ragoût de poulpe méditerranéen et asperges Kartoffeltortelli mit mediterranem Oktopusragout und Spargel Potato tortelli with Mediterranean octopus ragout and asparagus	32.00
Il risotto con ristretto di asparagi, stracchino e tuorlo d'uovo al dragoncello Risotto au ristret d'asperges, fromage stracchino et jaune d'œuf à l'estragon Risotto mit Spargel-Ristretto, Stracchino-Käse und Eigelb mit Estragon Risotto with asparagus ristretto, stracchino cheese and egg yolk with tarragon	30.00
Le linguine di Gragnano, aglio, olio, calamaretti e caviale Linguine di Gragnano, ail, huile, petits calmars et caviar Linguine di Gragnano, Knoblauch, Öl, Baby-Tintenfisch und Kaviar Linguine di Gragnano, garlic, oil, baby squid and caviar	32.00
Le pappardelle al sugo di coniglio e verdure con scaglie di Castelmagno Pappardelle à la sauce de lapin et légumes, lamelles de fromage Castelmagno Pappardelle mit Kaninchen und Gemüsesauce und Käsesplittern aus Castelmagno Pappardelle with rabbit and vegetable sauce and slivers of Castelmagno cheese	30.00
La crema di finocchi, sgombro e cedro Crème de fenouil, maquereau et cédrat Fenchel-Creme, Makrele und Zitrone Cream of fennel, mackerel and citron	28.00

Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

La scaloppa di fegato d'anatra rosolata con riduzione al Madeira Escalope de foie de canard poêlée avec réduction de madère Gebratenes Entenleberschnitzel mit Madeira-Reduktion Seared duck liver escalope with Madeira reduction	58.00						
La sella di agnello gratinata in manto saporito con salsa ai granelli di senape Selle d'agneau gratinée en manteau salé, sauce aux grains de moutarde Gratinierter Lammrücken im pikanten Mantel mit Senfkornsauce Saddle of lamb au gratin in savoury coat with mustard grain sauce	53.00						
Il filetto di vitello c.b.t. con asparagi e la sua salsa Filet de veau c.b.t. avec asperges et sa sauce Kalbsfilet c.b.t. mit Spargel und seiner Sauce Fillet of veal c.b.t. with asparagus and its sauce	58.00						
La pluma di Patanegra in tagliata con ragout alle spugnone Pluma de patanegra en tagliata avec ragoût de morilles Patanegra-Pluma in Tagliata mit Morchelragout Patanegra-Pluma in tagliata with morel ragout	58.00						
La terrina di coda alla vaccinara con cavolo napa e condimento alle cinque spezie Bar de queue de boeuf alla vaccinara avec chou napa et vinaigrette aux cinq épices Terrine von Ochenschwanz alla vaccinara mit Napa-Kraut und Fünf-Gewürze-Dressing Terrine of oxtail alla vaccinara with napa cabbage and five-spice dressing	50.00						
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa béarnaise Filet de boeuf grillé aux trois poids, sauce Béarnaise Grillierter Rindfilet in drei Gewichten, Sauce Béarnaise Grilled beef filet in three weights, sauce Béarnaise	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">150 gr.</td> <td>42.00</td> </tr> <tr> <td>230 gr.</td> <td>55.00</td> </tr> <tr> <td>280 gr.</td> <td>65.00</td> </tr> </table>	150 gr.	42.00	230 gr.	55.00	280 gr.	65.00
150 gr.	42.00						
230 gr.	55.00						
280 gr.	65.00						

Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

I filetti di pesce persico con risotto allo Champagne rosé Filets de perche avec risotto au champagne rosé Barschfilets mit Rosé-Champagner-Risotto Perch filets with rosé Champagne risotto	42.00
Il luccio perca dorato con salsa ai capperi e limone Sandre doré aux câpres et sauce au citron Goldener Zander mit Kapern und Zitronensauce Golden pike perch with capers and lemon sauce	48.00
Il branzino al forno con pomodorini e bottarga di muggine Bar au four avec tomates cerises et œufs de mullet Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten und Meeräsche-Rogen Baked sea bass with cherry tomatoes and mullet roe	50.00
La scaloppa di rombo chiodato rosolata agli asparagi Escalope de turbot poêlée aux asperges Gebratenes Steinbuttschnitzel mit Spargel Seared turbot escalope with asparagus	48.00
L'astice confit al burro vanigliato, purea di patate viola dolci e la sua bisque Homard confit au beurre vanillé, purée de pommes de terre violette douces et sa bisque Hummerconfit mit Vanillebutter, süßem Veilchenkartoffelpüree und seiner Bisque Lobster confit with vanilla butter, sweet violet potato puree and bisque	60.00

Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere Salade verte ou mixte selon les goûts Gemischter oder grüner Salat nach Geschmack Mixed or green salad to taste	14.00 / 16.00				
L'insalata di asparagi bianchi e verdi, quinoa marinata all'acqua di pomodoro datterino e il suo coulis con scaglie di Seitan Salade d'asperges blanches et vertes, quinoa mariné dans de l'eau de tomate Weißer und grüner Spargelsalat, in Datteltomatensauce marinierte Quinoa White and green asparagus salad, quinoa marinated in date tomato water	29.00				
L'humus al curry con insalata di taccole, cipolla di Tropea in agrodolce e cips ai semi multigrain Humus au curry avec salade de haricots verts, oignon Tropea aigre-doux et chips multigrains Curry-Humus mit grünem Bohnensalat, süß-saurer Tropea-Zwiebel und Mehrkorn-Chips Curried hummus with green bean salad, sweet and sour Tropea onion and multigrain chips	28.00				
L'uovo poché al tartufo nero, soffice al Parmigiano Reggiano, punte di asparagi e la loro crema Œuf poché à la truffe noire, moelle de parmesan, pointes d'asperges et crème Pochiertes Ei mit schwarzem Trüffel, mit Parmesan, Spargelspitzen und Sahne überbacken Egg poché with black truffle, Parmesan cheese mousse, asparagus tips and cream	30.00				
Le polpette HLS alle verdure, lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soia e curcuma Boulettes HLS végétariennes aux légumes et cèpes, sauce yaourt de soja et curcuma HLS-Gemüse-Bällchen mit Steinpilzscheiben und Sojajoghurt Sauce und Kurkuma HLS Vegetables meat balls with porcini slices and soya yoghurt sauce and turmeric	28.00				
Gli asparagi caldi a piacere: Asperges chaudes à volonté - Warme Spargel nach Geschmack - Hot asparagus at choice all'Olandese - Style hollandais - Holländische Art - Dutch style alla Parmigiana - Style parmesan - Nach Parmesan-Art - Parmesan style alla Milanese - Style milanais - Mailänder Art - Milanese style	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">26.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>32.00</td> <td></td> </tr> </table>	26.00		32.00	
26.00					
32.00					

Dolci - Desserts

Il parfait alla panna in croccante di mandorle Parfait à la crème en croquant aux amandes Sahneparfait in Mandelkrokant Cream parfait in almond crisp	18.00
La bavarese al lime e mango Bavarois au citron vert et à la mangue Limetten-Mango-Bavarois Lime and mango bavarois	18.00
La crostata alle fragole e crema Chantilly Croustillant aux fraises et crème Chantilly Erdbeerenküchlein und Chantilly-Creme Strawberry tart and Chantilly cream	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 enthält 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
Polpo	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

