



il Menu

Antipasti, Entrées froides, Vorspeisen, Cold starters

La carne secca di cervo con funghi marinati e chutney al mirtillo (12a)	36.00
Viande de cerf séchée avec champignons marinés et chutney aux myrtilles Hirschfleisch mit marinierten Pilzen und Blaubeer-Chutney Venison jerky with marinated mushrooms and blueberry chutney	
Il tartar di salmone di allevamento moesano e di barbaietola rossa allo zenzero con gel di agrumi alla curcuma (1a, 4a, 12a, 3b, 10b)	35.00
Le tartare de saumon d'élevage Moesano et betterave rouge avec gel d'agrumes au gingembre et au curcuma Moesano-Zuchtlachs und Rote-Bete-Tartar mit Ingwer und Kurkuma-Zitrusgel The Moesano farmed salmon and red beet tartar with ginger and turmeric citrus gel	
L'insalata di faraona e uova di quaglia con formentino al tocco balsamico e tartufo (3a, 5a, 8a, 12a, 1b)	34.00
Salade d'œufs de pintade et de caille avec formentino avec une touche balsamique et truffe Salat aus Perlhuhn und Wachtelei mit Formentino mit einem Hauch von Balsamico und Trüffel The guinea fowl and quail egg salad with formentino with a balsamic touch and truffle	
La terrina di fegato d'oca creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 8b)	42.00
La terrine de foie d'oie création Rialto Die Gänseleberterrine Rialto Kreation The goose liver terrine Rialto creation	
Il Patanegra affinato 36mesi con focaccia al Kamut (1a)	38.00
Le Patanegra âgé de 36 mois avec focaccia de Kamut Der 36 Monate gereifte Patanegra mit Kamut-Focaccia The 36 month aged Patanegra with Kamut focaccia	
Il cannolo al cacao amaro con mousse di fagiano (1a, 8a, 12a, 3b, 5b, 7b, 9b,)	32.00
Le cannolo au cacao amer et à la mousse de faisán Der bittere Kakao-Cannolo mit Fasanenmousse The bitter cocoa cannolo with pheasant mousse	
L'astice all'arancio con mela acidula e vinaigrette profumata al curry (2a, 1b, 3b, 7b, 10b, 12b)	46.00
Homard à l'orange, pomme acidulée et vinaigrette parfumée au curry Orangenhummert mit saurem Apfel und Curryvinaigrette mit Curry Orange lobster with sour apple and curry vinaigrette with curry	

Primi, Entrées chaudes, Erste Gänge, Warm starters

Il ravioli di capriolo con salsa alle spugnone e cipolline (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 5b)	32.00
Raviolis de cerf avec sauce aux morilles et oignons nouveaux Rehravioli mit Morchelsauce und Frühlingszwiebeln Venison ravioli with morel and spring onion sauce	
Il risotto al sentore di porcino e carpaccio di gambero (2a, 7a, 5b, 9b, 12b)	34.00
Le risotto aux cèpes et le carpaccio de crevettes Das Risotto mit Steinpilzen und Garnelen-Carpaccio Risotto with porcini mushrooms and prawn carpaccio	
Le pappardelle allo zafferano con salsa di ossobuco e gremolata di verdure (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 5b)	30.00
Les pappardelles au safran avec sauce à l'ossobuco et gremolata de légumes Die Safran-Pappardelle mit Ossobuco-Sauce und Gemüse-Gremolata Saffron pappardelle with ossobuco ragout and vegetable gremolata	
Le linguine di Gragnano con broccolo romanesco e crema di bagna cauda alle acciughe del Cantabrico (1a, 4a, 7a, 5b)	30.00
Linguine de Gragnano avec brocoli Romanesco et crème bagna cauda avec anchois de Cantabrie Gragnano-Linguine mit Romanesco-Brokkoli und Bagna-Caуда-Creme mit Sardellen aus Kantabrien Linguine di Gragnano with Romanesco broccoli and bagna cauda cream with anchovies from Cantabria	
La crema di finocchi e sedano rapa con filetti di sogliola (4a, 7a, 9a 1b)	28.00
Crème de fenouil et céleri-rave avec filets de sole Fenchel-Sellerie-Creme mit Seezungenfilets Cream of fennel and celery with filets of sole	
La delicata di zucca gialla con coscette quaglia farcite al foie gras (7a, 1b, 5b)	28.00
La gelée jaune delicata aux cuisses de caille farcies au foie gras Die gelbe Kürbisdelikatess mit Wachtelschenkeln, gefüllt mit Gänseleber Yellow squash delight with quail legs stuffed with foie gras	

Pesci, Poissons, Fischgerichte, Fish

I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e Pepe della Vallemaggia (4a, 7a, 12a, 1b)	42.00
Filets de perche avec risotto au Merlot et au Pepe de Vallemaggia Barschfilets mit Merlot und Vallemaggia-Pfeffer-Risotto Perch fillets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto	
La scaloppa di luccio verde al lime e capperi (1a, 3a, 7a, 12a, 9b)	46.00
Escalope de sandre au citron vert et aux câpres Zanderschnitzel mit Limette und Kapern Pike perch escalope with lime and capers	
La darna di branzino al forno con pomodorini alla mediterranea (4a, 1b, 5b, 7b)	48.00
Darna de bar cuit au four avec des tomates cerises à la méditerranéenne Gebackener Wolfsbarsch Darna mit Kirschtomaten nach mediterraner Art The baked sea bass darna with Mediterranean-style cherry tomatoes	
Il filetto di rombo con guazzetto di frutti di mare e pistilli di zafferano (1a, 4a, 7a, 12a, 14a, 5b, 9b)	50.00
Le filet de turbot avec guazzetto de fruits de mer et pistils de safran de safran Das Steinbuttfilet mit Meeresfrüchte-Guazzetto und Safrontampeln The turbot fillet with Meeresfrüchte-Guazzetto and saffron pistils	
Il baccalà Lomo con crema di fagioli neri, aglio, olio e peperoncino (4a, 1b, 5b, 7b, 12b)	44.00
Morue lomo avec crème de haricots noirs, ail, huile et piments rouges Lomo-Kabeljau mit einer Creme aus schwarzen Bohnen, Knoblauch, Öl und Chiliböten Lomo cod with cream of black beans, garlic, oil and chilli peppers	

Carni, Viandes, Fleischgerichte, Meat

La guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con sauté di funghi porcini e ristretto al vino rosso e timo (7a, 12a, 1b, 9b)	52.00
La joue de veau cuit à basse température avec un sauté de cèpes et une réduction de vin rouge et de thym Kalbsbäckchen bei niedriger Temperatur gegart mit Steinpilzsauté und Rotwein-Thymian-Reduktion The veal cheek cooked at low temperature with porcini mushroom sauté and red wine and thyme reduction	
Il tournedos di manzo creazione Rialto (1a, 7a, 12a, 3b, 5b, 9b)	56.00
Tournedos de bœuf de la création Rialto Die Rialto-Kreation Rindfleisch-Tournedos The Rialto creation beef tournedos	
Il carré di agnello gratinato in manto saporito con salsa ai granelli di senape (1a, 10a, 3b, 5b, 7b, 9b, 12b)	52.00
Longe d'agneau gratinée dans une couverture salée avec une sauce aux graines de moutarde Gratinierte Lammlende in einer pikanten Decke mit Senfsamen-Sauce Lamb loin au gratin in a savoury blanket with mustard seed sauce	
Il filetto di cervo in manto di prosciutto della Mesolcina con salsa al ginepro e crostini di polenta (7a, 8a, 12a, 1b, 5b, 9b)	55.00
Filet de chevreuil dans une couverture de jambon Mesolcina, sauce au genièvre et croûtons de polenta Hirschfilet im Mesolcina-Schinkenmantel mit Wacholdersauce und Polentacroustons Venison fillet in a Mesolcina ham blanket with juniper sauce and polenta croutons	
La lombatina di capriolo flambata al pepe rosa (1a, 3a, 7a, 8a, 12a, 5b, 9b)	57.00
Longe de chevreuil flambée au poivre rose Mit rosa Pfeffer flambierte Rehrückenstücke Venison loin flambéed with pink pepper	
La sella di capriolo alla Baden-Baden, i contorni autunnali (su prenotazione)	80.00
Selle de chevreuil à la mode de Baden-Baden, accompagnements d'automne avec des spätzli rôtis au beurre (réservation obligatoire) Rehrücken nach Baden-Badener Art, herbstliche Beilagen mit buttergerösteten Spätzli (Reservation erforderlich) Baden-Baden style saddle of venison, autumn side dishes with butter-roasted spätzli (reservation required)	
Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa béarnaise (3a, 7a, 12a, 5b)	45.00
Filet de bœuf grillé en trois poids avec sauce béarnaise	150 gr. 45.00
Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten mit Sauce béarnaise	230 gr. 56.00
Grilled beef fillet in three weights with béarnaise sauce	280 gr. 65.00

Vegetariani, Végétariens, Vegetarier, Vegetarians

L'insalata mista o verde a piacere (5b, 10b)	14.00/16.00
Salade mixte ou verte selon le goût Gemischter oder grüner Salat nach Geschmack Mixed or green salad to taste	
Il tortino di Formazzora tiepido con spuma di cipolle (1a, 3a, 7a)	32.00
La tarte chaude Formazzora à la mousse d'oignon Die warme Formazzora-Pastete mit Zwiebelmousse The warm Formazzora pie with onion mousse	
Il risotto alla zucca, gorgonzola e caffè (7a, 5b, 9b, 12b)	30.00
Risotto au potiron, au gorgonzola et au café Risotto mit Kürbis, Gorgonzola und Kaffee Pumpkin, gorgonzola and coffee risotto	
Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 9b)	28.00
Boulettes de viande HLS avec légumes et tranches de cèpes avec sauce au yaourt de soja et curcuma HLS-Fleischbällchen mit Gemüse und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce HLS meatballs with vegetables and porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce	
La galletta di legumi e verdure con timballo di quinoa (7a, 8a, 5b, 9b, 10b)	25.00
Légumes secs et légumes avec timbale de quinoa Hülsenfrüchte und Gemüse mit Quinoa-Timbal Legumes and vegetables with quinoa timbale	
Le misticanze colorate con funghi prataioli, foglie di Parmigiano e melagranata (3b, 5b, 10b)	26.00
Mistancas colorés avec champignons, feuilles de parmesan et grenade Bunte Misticanze mit Pilzen, Parmesan und Granatapfelblättern Coloured misticanze with mushrooms, Parmesan and pomegranate leaves	
L'assiette di contorni autunnali, cavolo rosso, broccoletti, funghi porcini, castagne, mela cotogna e salsa aivello con Spätzli rosolati al burro (1a, 3a, 8a, 12a, 5b, 7b, 9b)	25.00
L'assiette d'accompagnement d'automne, chou rouge, brocoli, cèpes, châtaignes, coie assiette avec airelles avec Spätzli rôtis au beurre Die Assiette mit herbstlichen Beilagen, Rotkohl, Broccoli, Steinpilzen, Marroni, Quitten und Airelle-Sauce mit buttergerösteten Spätzli The assiette of autumn side dishes, red cabbage, broccoli, porcini mushrooms, chestnuts, quince and airelle sauce with butter-roasted spätzli	

I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

Il tiramisù alle castagne e amaretti croccanti (1a, 3a, 7a, 8a)	20.00
Tiramisù aux châtaignes et macarons croquant Kastanien-Tiramisù mit knusprigen Amaretti Chestnut tiramisù with crunchy amaretti	
Lo sformatino alle pere con salsa Williams (1a, 3a, 7a, 8b, 12a)	20.00
Dariole aux poires à la sauce Williams Bimnen-Auflauf mit Williams Christ-Creme Pear flan with Williams sauce	
Il tortino tiepido alle castagne con sorbetto all'uva fragola (1a, 3a, 7a, 8a)	20.00
Petit gâteau aux châtaignes avec sorbet au raisin fraise Warm serviertes Kastanien-Törtchen mit einem Sorbet aus Erdbeertrauben Warm chestnut cake with Isabella grape sorbet	

I prezzi sono in CHF, 7-7% IVA, inclusa.

**19
20**
CENTO ANNI
DI OSPITALITÀ

