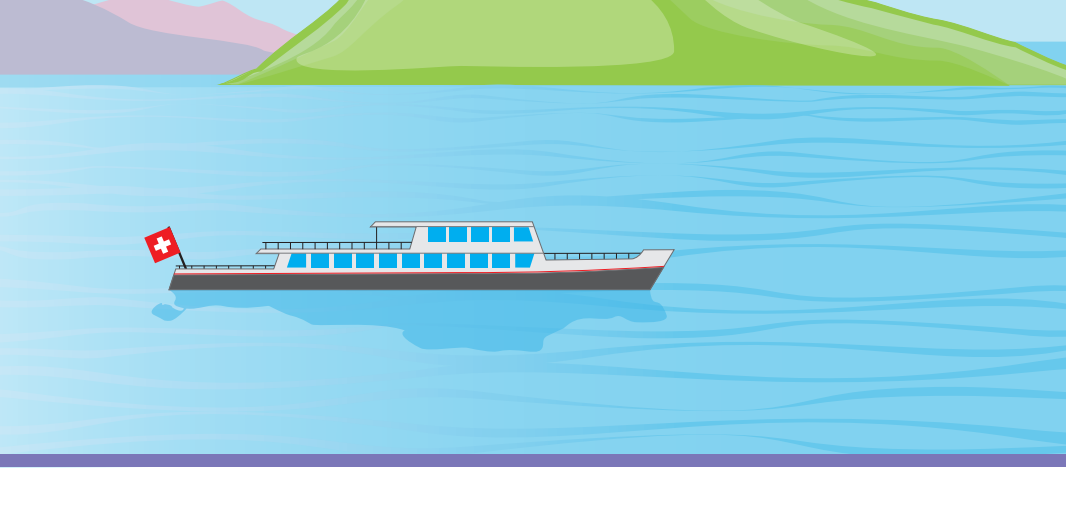




# il Menu



## Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

- La tartare di gambero rosso di "Mazara" con asparagi bianchi e verdi e riso nero soffiato (2a, 5b, 10b, 12b)** 40.00  
 Tartare de crevettes rouges de "Mazara" avec asperges blancs et vertes et riz noir soufflé  
 Tartar von roten Garnelen aus "Mazara" mit weissen und grünem Spargel und schwarzem Puffreis  
 Red prawn tartare from "Mazara" with white and green asparagus and puffed black rice
- L'astice al court bouillon con rucola, spicchi di arancio e blinis al caviale (1a, 2a, 3a, 7b, 10b, 12b)** 46.00  
 Homard au court-bouillon avec roquette, segments d'orange et blinis au caviar  
 Hummer in Gerichtsbouillon mit Rucola, Orangensegmenten und Kaviar-Blinis  
 Lobster in court bouillon with rocket, orange segments and caviar blinis
- Il crudo di manzo in carpaccio con insalatina di sedano e tartufo nero (9a, 5b, 10b)** 38.00  
 Le carpaccio de boeuf cru avec salade de célerie et truffe noire  
 Rindcarpaccio mit Selleriesalat und schwarzem Trüffel  
 The raw beef carpaccio with celery salad and black truffle
- Le capesante gratinate con crumble alla camomilla e germogli di spinaci (1a, 14a, 3b, 10b)** 32.00  
 Gratiné de Saint-Jacques avec crumble à la camomille et pousses d'épinards  
 Gratiniertes Jakobsmuscheln mit Kamille und schwarzem Buchweizen  
 Scallops au gratin with chamomile crumble and spinach sprouts
- 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  
 Goose liver terrine "Rialto" creation
- Il Patanegra affinato 36 mesi con focaccia al kamut (1a, 5b)** 38.00  
 Le Patanegra de 36 mois avec focaccia de kamut  
 Der 36 Monate alte Patanegra mit Kamut-Focaccia  
 36-month-old Patanegra with kamut focaccia

## Primi - Entrées chudes - Erste Gänge - Warm starters

- I manicaretti di faraona con spuma al Castel Magno e scorzone nero (1a, 3a, 7a, 5b, 9b, 12b)** 32.00  
 Pennelloni à la farce de pintade, mousse de Castel Magno et scorzone noir  
 Perlhuhncannelloni mit Castel-Magnoschaum und schwarzem Scorzone  
 Cannelloni with guinea fowl stuffing with Castel Magno cream and black scorzone
- Il risotto ai friarielli, veli di seppia e agrumi (7a, 9a, 12a, 14a, 9b, 12b)** 30.00  
 Risotto de seiche et d'agrumes avec des feuilles de friarielli  
 Risotto mit Tintenfisch-schleier, Zitrus und Friarielli-Gemüse  
 Risotto with friarielli, cuttlefish veils and citrus fruits
- Le penne di Gragnano al ragout di vitello con spugnone e scaglie di formaggio al pepe (1a, 7a, 9a, 12a, 5b)** 30.00  
 Penne de Gragnano au ragout de veau et morilles et flocons de fromage au poivre  
 Penne aus Gragnano mit Kalbfleisch- und Morcheln Ragout mit Pfefferkäseflocken  
 Gragnano penne with veal and morels and ragout with pepper cheese flakes
- I tortelli di baccalà mantecato, bergamotto con brodo di cavolo rapa e porro fermentato (1a, 3a, 4a, 7a, 5b)** 28.00  
 Tortelli de morue à la crème, bergamote avec bouillon de chou-rave et poireaux fermentés  
 Tortelli aus Kabeljau, Bergamotte mit Kohlrabi-Brühe und fermentiertem Lauch  
 Cod tortelli, bergamot with kohlrabi broth and fermented leeks
- La crema di asparagi bianchi, uovo poché e grano saraceno croccante (3a, 7a, 5b, 12b)** 28.00  
 Crème d'asperges blanches, œuf poché et sarrasin croustillant  
 Creme von weissen Spargel, poché Ei und knusprigem Buchweizen  
 Cream of white asparagus, egg poché and crispy buckwheat

## Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

- Il filetto di salmone tiepido cotto nel suo olio con asparagi e salsa "olandese" (3a, 4a, 5a, 7a, 12a)** 42.00  
 Filet de saumon tiède cuit dans son huile aux asperges et sauce "hollandaise"  
 Lauwarmes Lachsfilet in eigenem Öl gegart mit Spargel und Sauce "hollandaise"  
 Lukewarm salmon fillet cooked in its own oil with asparagus and "hollandaise" sauce
- I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e pepe della Valle Maggia (1a, 4a, 7a, 12a, 9b)** 42.00  
 Filets de perche et risotto au Merlot et poivre de la Valle Maggia  
 Barschfilets mit Merlot-Risotto und Pfeffer aus der Maggia  
 Perch filets with Merlot risotto and pepper from Valle Maggia
- La sogliola e i gamberi scottati con cicorino al tocco balsamico (2a, 3a, 4a, 5a, 12a, 1b)** 45.00  
 Sole et crevettes poêlées aux chicons et touche de balsamique  
 Seezunge und Garnelen gebraten mit Chicorée und Balsamico Essig  
 Sole and seared prawns with chicory and balsamic
- La darma di branzino al forno con pomodorini e bottarga di muggine (4a, 1b, 5b, 7b)** 48.00  
 Darna de bar au four avec tomates cerises et œufs de mulet  
 Gebackene Wolfsbarsch Darna mit Kirschtomaten und Meeräsche-Rogen  
 Baked sea bass darma with cherry tomatoes and mullet roe
- I bocconcini di luccio perca con pappia al pomodoro e piselli novelli (1a, 4a, 5b, 7b)** 42.00  
 Bouchées de sandre avec soupe de tomates et petits pois  
 Zanderbissen mit Tomatensuppe und Erbsen  
 Pike perch bites with tomato soup and peas

## Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

- Il filetto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa agli asparagi (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)** 58.00  
 Filet de veau cuit à basse température et sauce aux asperges  
 Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gekocht mit Spargelsauce  
 Beef fillet cooked at low temperature with asparagus sauce
- La mezza sella di agnello gratinato in manto saporito con salsa ai granelli di senape (1a, 3a, 10a, 12a, 9b)** 53.00  
 La demi-selle d'agneau gratinée dans un manteau savoureux avec une sauce aux grains de moutarde  
 Der überbackene halbe Lammrücken in einem herzhaften Mantel mit Senfkornsauce  
 The half saddle of lamb au gratin in a savoury coat with mustard grain sauce
- Il tournedos di manzo creazione "HLS" (1a, 7a, 12a, 3b, 9b)** 56.00  
 Tournedos de boeuf création "HLS"  
 Rindfleisch-Tournedos "HLS"-Kreation  
 Beef tournedos "HLS" creation
- La pluma di Patanegra in tagliata con spugnone (7a, 12a, 1b, 5b, 9b)** 58.00  
 Tranches de Pluma de Patanegra aux morilles  
 Aufgeschnittenes Pluma von Patanegra mit Morcheln  
 Slices from Pluma of Patanegra with morels
- Il petto di faraona al champagne Edouard Brun (7a, 12a, 1b, 5b, 9b)** 50.00  
 Magret de pintade au foie de canard avec risotto au Champagne Edouard Brun  
 Perlhuhnbrust mit Entenleber mit Edouard Brun Champagner-Risotto  
 Breast of guinea fowl with duck liver and Edouard Brun Champagne-Risotto
- Il filetto di manzo in tagliata nei tre pesi (3a, 7a, 12a, 5b)**

150 gr. 42.00  
 230 gr. 55.00  
 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 flan di piselli con spuma di cipollotti e uovo poché (1a, 3a, 7a, 5b)** 30.00  
 Flan aux petits pois, mousse d'oignons nouveaux et œuf poché  
 Erbsenflan mit Frühlingszwiebeln-mousse und pochiertem Ei  
 Peas flan with spring onion mousse and poached egg
- La quinoa in insalata con tartare di asparagi e olio alle erbe (5b)** 28.00  
 Salade de quinoa avec tartare d'asperges et huile aux herbes  
 Quinoa-Salat mit Spargel-Tartar und Kräuteröl  
 Quinoa salad with asparagus tartare and herb oil
- Le polpette "HLS" alle verdure e lamelle di porcini (1a, 5a, 9b)** 28.00  
 Boulettes "HLS" (végétariennes) de légumes et cèpes lamellés  
 "HLS"-Gemüse-Bällchen und Steinpilz-scheiben  
 "HLS" vegetables balls and porcini slices
- L'insalata di asparagi e cuori di sedano con feta, erba cipollina e mimosa d'uovo (3a, 7a, 9a, 10b)** 30.00  
 Salade d'asperges et cœurs de céleri, feta, ciboulette et Mimosa d'œufs  
 Spargel- und Sellerieherzsalat mit Feta-Käse, Schnittlauch-Ei-Mimosa  
 Asparagus and celery heart salad with feta cheese and egg mimosa
- Il risotto all'aglio orsino con pera, camomilla e mandorla acida (7a, 12a, 5b, 9b)** 30.00  
 Risotto à l'ail sauvage, poire, camomille et amande acidulée  
 Bärlauchrisotto mit Birne, Kamille und saurer Mandel  
 Bear-garlic risotto with pear, chamomile and sour almond
- Gli asparagi caldi a piacere con salsa "olandese" (3a, 7a, 12a)** ① 26.00  
**oppure alla "parmigiana" (7a)** ② 26.00  
**o alla "milanese" (3a, 7a)** ③ 30.00  
 Asperges chaudes : sauce "hollandaise" ① ou "au parmesan" ② ou "alla milanese" ③  
 Warmer Spargeln nach Geschmack: mit "holländischer" Sauce ①  
 oder "alla parmigiana" ② oder "alla milanese" ③  
 Hot asparagus: with sauce "hollandaise" ① or "alla parmigiana" ② or "alla milanese" ③

## I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

- Il semifreddo al cioccolato bianco e lime (3a, 7a, 8a)** 18.00  
 Parfait au chocolat blanc et citron vert  
 Parfait aus weißer Schokolade und Limette  
 White chocolate and lime parfait
- La crème brûlée al pistacchio (3a, 7a)** 18.00  
 Crème brûlée à la pistache  
 Pistachio Crème brûlée
- La crostatina alla crema chantilly e fragole (1a, 3a, 7a, 8a)** 20.00  
 Tarte à la crème chantilly et aux fraises  
 Chantilly-Creme-Erdbeer-Torte  
 Chantilly cream and strawberry tart

I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.

### Provenienza delle carni:

Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	Australia e Nuova Zelanda
Tacchino	Francia e Polonia
Petto d'anatra	Francia e Ungheria
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
Romolo	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 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, n. 37 e 27

