

Süssspeisen und Käse

Limonizia
35

Tiramisù
35

Sottobosco
35

Schokoladenvariation
35

Kleine Pâtisserie
12

Eine erlesene Auswahl von bergamaskischem Käse
30

Desserts and cheese

Limonizia
35

Tiramisù
35

Sottobosco
35

Chocolate Variation
35

Small Pâtisserie
12

A carefully selected choice of Bergamask cheese
30

Degustationsmenü

Eine aussergewöhnliche Erfahrung.

Lassen Sie sich überraschen und von unseren kreativen kulinarischen Ideen verführen.

4 Gänge 140

5 Gänge 170

7 Gänge 195

Tasting menu

An extraordinary experience.

Let us surprise and entice you with our creative culinary ideas.

4 courses 140

5 courses 170

7 courses 195

Vorspeisen

Warmer Meeresfrüchtesalat, frische Mayonnaise, Basilikum-Pesto und kandierte Zitrone
85

Crudo d'amare (Dreierlei vom frischen rohen Fisch)
75

Kartoffelsuppe mit geschmorter Kalbsbacke
45

Antipasti mit Weissem Trüffel AUS Alba(6 g)
100

Hors d'oeuvres

Warm seafood salad, fresh mayonnaise, basil pesto and candied lemon
85

Crudo d'amare (3 variations of our fresh raw fish)
75

Potato cream soup with braised veal cheek
45

Antipasti with white truffle (6 g)
100

Kaviar und Trüffel

Ossietra Imperial Golden Kaviar (1 g)
14

Weisse Trüffel von Alba(1 g)
19

Caviar and truffle

Ossietra Imperial Golden Caviar (1 g)
14

Alba truffle (1 g)
19

Zwischengerichte

Paccheri alla Vittorio
45

Primi piatti mit Weisssem Trüffel aus Alba(6 g)
120

Risotto mit geräucherter Zwiebelcrème, Garnele und Mandarinen Reduktion
65

Spaghetti mit Brokkoli und knusprig paniertes Rotbarbe
50

First courses

Paccheri alla Vittorio
45

Primi piatti with white Alba truffle (6 g)
120

Risotto with smoked onion cream, shrimp and tangerine reduction
65

Spaghetti with broccoli and crunchy bread crumbed mullet
50

Hauptgerichte

Entenbrust mit Kräuterpüree und Ingwer aromatisiertem Pak Choi
80

Kalbskotelett mit Rosmarin, "Caponata" und Meerrettich-Kartoffeln
80

Kabeljau nach Amatriciana Art
65

Grillierte Langusten mit Mandeln und Kürbis-Humus
85

Main courses

Duck breast with herb purée and pak choi aromatized with ginger
80

Veal chop with rosemary, "caponata" and horseradish potato
80

Cod "Amatriciana style"
65

Grilled langoustine with almonds and pumpkin hummus
85

Das *Degustationsmenü* wird nur für den gesamten Tisch serviert. Die Verfügbarkeit der Gerichte kann aufgrund des Marktes variieren.
Zur Zubereitung einiger unserer Gerichte verwenden wir natürliche Zusatzstoffe. Preise in CHF und inklusive MwSt.

The *Tasting menu* is served for the whole table only.
Please note that availability of certain dishes can vary due to the market.
Some dishes require the use of natural additives. Prices in CHF and inclusive of VAT.