


Starters – Entrées

Crudités of green asparagus, leaf salad, seeds, goat cheese ice-cream  28  
*Crudité d'asperges verts, salade à feuilles, grains et glace au fromage frais de chèvre*

Bull tartar with his accompanyings, quail egg, crocchini cracker 34  
*Tartare de taureau avec ses accompagnements, œuf de caille, et crocchini*

Red tuna Balfegó, pak-choi, tomato extract 36  
*Thon rouge Balfegó, pak-choi, extrait de tomate*

Passatelli of Farina Bona with a vegetable court-bouillon  26  
*Passatelli de Farina Bona dans un court-bouillon de légumes*

Velouté de pommes de terre e poireaux,  
avec anchois Cantabrico et caviar Oona 32  
*Potato and leek creme soup with Cantabrico anchovy and Oona caviar*

Duck liver escalope, red onions tarte tatin,   
in Port wine Graham's 20 Years 34  
*Escalope de foie de canard, tarte tatin aux oignons rouges au Porto Graham's 20 ans*

Wine proposal - *proposition vin:*

Torcolato 5 cl 2017 9  
Vespaiola  DOC, Maculan, Breganze

## Riso - Pasta

Carnaroli risotto, red grapefruit, burrata Pugliese, Mazara prawn  34


*Risotto Carnaroli, pamplemousse rouge, burrata pugliese, crevette de Mazara*

Ravioli with wild sea sass filling, green asparagus, taggiasche olives, capers 34

*Ravioli au loup de mer sauvage, asperges vertes, olives Taggiasche et câpres*

Home-made cavatelli, white duck ragoût, chervil, oyster caps 30

*Cavatelli maison, ragoût blanc de canard, pleurotes en coquille, cerfeuil*

Tagliolini with datterini tomatoes "acqua di mare", sea beans, black garlic  29


*Tagliolini aux datterini «acqua di mare», salicorne e ail noir*

Vegetarian suggestion, main course 

*Proposition végétarienne, plat principal*

Red "Terreni alla Maggia" polenta, artichoke, egg 62 °C  38

*"Terreni alla Maggia " polenta rouge avec artichaut, oeuf 62 °C*

Aubergine millefeuille, burrata stracciatella, cherry tomato, basil  40

*Millefeuille d'aubergine, burrata Pugliese, tomates cerises, basilic*


## Fish - Poisson

### Our fish of the day proposal

*Notre proposition de poisson du jour*

Market price

*prix du marché*

*Greater amberjack stuffed with mediterranean style corn bread,  Colonnata bacon* 48  
*Sériole farci de pain de maïs à la méditerranée, lard de Colonnata*

Salmon 'Swiss Lachs', water cress emulsion, Greek yoghurt with asparagus 48  
*Saumon 'Swiss Lachs', emulsion de cresson de fontaine, yogourt grec et asperges*

"Black Tiger" prawn grilled Catalan style 52  
*Crevette "Black Tiger" grillé à la Catalane*

## Meat & Fish

Pata Negra Segreto, scallops with sea beans and shiitake mushroom 49  
*Pata Negra Segreto, coquilles Saint-Jacques avec salicorne et champignons shiitake*




vegetarian dishes / plats végétariens  
vegane dishes / plats vegan



Chef's Best

Prices in CHF, incl. 7.7 % VAT  
Prix en CHF, TVA de 7,7 % incluse

Meat - *Viande*

Pork belly with rhubarb, radish and Dijon mustard 	48
<i>Poitrine de porc avec rhubarbe, radis et moutarde de Dijon</i>	
Duckling breast with sautéed rice, celery and lemon thyme	46
<i>Poitrine de canard accompagné de riz sauté, céleri et thym citronné</i>	
Veal sirloin steak gratinated with wild garlic, chard, "Roccaverano" fondue	54
<i>Steak de surlonge de veau gratiné à l'ail des ours, bettes, "Roccaverano" fondue</i>	
Rib Eye Steak, spring onions, Jasmine rice, egg, BBQ sauce	58
<i>Rib Eye Steak, oignons blancs, riz Jasmin avec œuf and BBQ sauce</i>	



Sweets – *Dessert*

Chocolate Ravioli, light goat ricotta and oranges  24  
Ravioli de chocolat, ricotta de chèvre légère et oranges

Sabayon, rhubarb with Cantucci 22  
*Sabayon, rhubarbe avec Cantucci*

Yogurt and Lime mousse with red berries 19  
*Mousse au yogourt e lime avec baies rouges*

Pistachio creme, sour acida, sablés di Farina Bona 21  
*Crème aux pistaches avec crème acidulée et sablé de Farina Bona*

Cheese – *fromage*

Cheese selection from the trolley  per piece 5.5  
*Sélection de fromages du chariot* par pièce