



IL NOSTRO VIAGGIO CULINARIO

APERTO DALLE 12H00 ALLE 14H00 E DALLE 19H00 ALLE 22H00



FAIT MAISON

Secondo i criteri del marchio Fait Maison stabilito dalla Federazione Romanda dei Consumatori (FRC), GastroSuisse, la Settimana del Gusto e Slowfood, i piatti proposti in questo menu sono completamente preparati sul posto a partire da ingredienti freschi e prodotti tradizionali della cucina.

PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI

Crostacei : America del sud e Vietnam
Pesci : Mediterraneo
Merluzzo : Norvegia
Tonno : Vietnam
Molluschi : Italia e Francia

Vitello : Svizzera
Anatra : Francia
Manzo : Uruguay e Italia
Pollo : Svizzera e Francia
Agnello : Regno Unito

ALLERGENI

I nostri collaborati saranno lieti di fornirvi informazioni sugli ingredienti utilizzati nella nostra cucina che potrebbero causare allergie e/o intolleranze.



GUSTI INTRODUTTIVI

« LE PRIME NOTE DELLA NOSTRA SINFONIA CULINARIA »

BRANDADE DI MERLUZZO

Patate e caviale di salmone su crema di topinambur
Accompagnato da un crumble di olive Taggiasche.

CHF 28.-

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA

Nido di pasta Kataifi,
Carciofi, crema leggera di zucca e tartufo.

CHF 28.-

CUBETTO DI VITELLO CROCCANTE

Purè di pastinaca, finocchi baby marinati alla barbabietola e arancia

CHF 30.-

CARPACCIO DE GAMBERI

Mango in due consistenze, Mousse di Capra e Nocciole

CHF 32.-

TRILOGIA DI FOIE GRAS

Terrina
Crème brûlée con pane brioche ai frutti di bosco
Mousse accompagnata da gelatina di prugne.

CHF 36.-





SAPORI DELLA DOLCE VITA

« IL NOSTRO AMORE & LA NOSTRA PASSIONE SEGUENDO LE NOSTRE TRADIZIONI »

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Tartare di Lupo di Mare, dressing alla Burrata e coulis di Gamberi

CHF 32.-

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Salsa la burro

Chips de Salvia & Scaglie di Grana

CHF 28.-

PACCHERI ALLA "GENOVESE"

Basilico, Pinoli & Mousse di Bleu del Vallese

CHF 30.-

GNOCCHI AOP

Vongole & Bottarga

CHF 34.-

RISOTTO ALLO ZAFFERANO & CHAMPIGNONS

Polvere di Alloro & Mandorle

CHF 34.-

« CALAMARATA » ALL'ASTICE

CHF 60.- PER PERSONA

*PIATTO SERVITO PER DUE PERSONE

« La Calamarata è una pasta di forma larga.
Il suo design evoca gli anelli di calamaro, ciò che giustifica il suo nome »





TESORI DEL MARE

« L'ESSENZA DELL'OCEANO IN OGNI PIATTO »

TRANCIO DI DORATA

Guazzetto di Mare, Pomodorini, Fumetto di Pesce, Cozze, Gamberi e Canolicchi
Patate e Verdure.

CHF 45.-

CALAMARO GRIGLIATO & GAMBERI IN TEMPURA

Crema di 'Cime di Rapa', cavolo romanesco e mousseline di patate

CHF 48.-

MI-CUIT DI TONNO AL SESAMO

Verdure e Alghe all'Orientale
Zenzero, Wasabi e Orzo Perlato

CHF 48.-

BRANZINO IN CROSTA DI SALE

Composizione di verdure al burro e pepe
Spiedino di patate al forno
Salsa olandese.

CIRCA 1,2KG SERVITO PER DUE PERSONE

30 minuti di preparazione

CHF 60.- PP

PESCE DEL GIORNO

SECONDO DISPONIBILITÀ

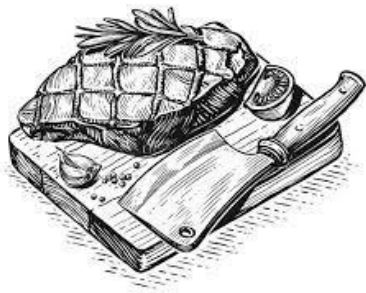
Composizione di verdure al burro e pepe
Spiedino di patate al forno
Salsa olandese.

CIRCA 1,2KG SERVITO PER DUE PERSONE

30 minuti di preparazione

CHF 70.- PP





È PERCHÉ NO LE CADRE E LA SUA CARNE ?

SUPREMO DI FARAONA

Farcito con albicocche e timo, pak-choï,
Salsa alle carote e caffè, sugo di carne.

CHF 52.-

TOURNEDOS DI MANZO ALLA ROSSINI

Scaloppa di foie gras, patate duchessa e cipolle.

CHF 58.-

CARRÉ D'AGNELLO

Laccato al Miele di Castagno, Millefoglie di Patate, Salsify
Sugo di carne aromatizzato con bastoncino di Lemongrass.

CHF 48.-

TARTARE DI MANZO 140 gr

Accompagnata da un'insalata mista e patatine fritte
Condimento in sala secondo il vostro gusto.

CHF 52.-

COSTATA DI MANZO 'FIORENTINA'

Salsa béarnaise

Patatine fritte e anelli di cipolla croccanti.

CIRCA 1,2KG PER 2 PERSONE

CHF 80.- PP

TOMAHAWK

Salsa béarnaise

Patatine fritte e anelli di cipolla croccanti.

CIRCA 1,2KG PER 2 PERSONE

CHF 100.- PP





L'ULTIMA GOLOSITÀ DE « LE CADRE »

« LA DOLCEZZA CHE ESALTA LA FINE DEL VOSTRO VIAGGIO DI SAPORI »

CAFÉ GOURMAND

Mignardise et verrine di Tiramisù

CHF 16.-

SELEZIONE DI FORMAGGI

Grissini e confetture maison

CHF 18.-

MOELLEUX AL CIOCCOLATO

Crumble di meringhe e gelato alla vaniglia
(10 minuti di cottura)

CHF 19.-

IL CAPPUCCINO ...

Mousse di latte con sifone
Granita al caffè ed espresso.

CHF 21.-

STRUDEL RIVISITATO

Mele, Noci, Uva secca
Salsa alla Cannella

CHF 21.-

LO SPECCHIO ROYAL

Dolci, mignardise, frutta e gelati
Disponibile solo per 2 persone.

CHF 23.- PP

GELATI & SORBETTI

Gusto secondo disponibilità dello Chef





Signature du Chef

SIGNATURE DU CHEF

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DI GAMBERI

Mango in due consistenze, Mousse di Capra e Nocciole.

GNOCCHI AOP

Vongole & Bottarga

TOURNEDOS DI MANZO ALLA ROSSINI

Scaloppa di foie gras, patate duchessa, cipolle

IL CAPPUCCINO ...

Mousse di latte con sifone
Granita al caffè ed espresso.

CHF 130.- PAR PERSONNE

*Un viaggio gastronomico esclusivo
che riunisce i piatti più iconici e creativi del nostro Menu.*

*Ogni piatto è un'interpretazione unica, firmata dallo Chef,
che unisce tradizione e innovazione per offrire un'esperienza culinaria senza pari.*

*Scoprite le nostre proposte più raffinate,
pensate per soddisfare i palati più esigenti.*