

# *DIE GERICHTE*

*DIE KÜCHE FÜR SICH IST SCHON  
EINE WISSENSCHAFT,  
ES LIEGT AM KOCH SIE IN KUNST  
ZU VERWANDELN.*

*GUALTIERO MARCHESI*

*DEGUSTATIONS-MENU*  
*AM TISCH SERVIERT*

*MARINIERTE SARDELLEN, BROT AUF DEM HOLZKOHLEGRILL, KRAUSBLÄTTRIGE  
ENDIVIE UND WASABI-RICOTTA*

*GNOCCHETTI MIT VENUSMUSCHELN, MEERÄSCHENROGEN  
UND ENDIVIENCREME*

*GEBRATENER OKTOPUS, KARTOFFELSCHAUM UND TINTENFISCHTINTE MIT DEM  
DUFT SIZILIANISCHER ZITRONEN*

*UNSER PFIRSICH MELBA*

*HERKUNFT DES FLEISCHES:  
SCHWEIZ, ITALIEN, IRLAND, GROSSBRITANIEN,  
FRANKREICH, DEUTSCHLAND UND AUSTRALIEN.*

*HERKUNFT DER MEERESFISCHE:  
MITTELMEER, ADRIA UND ATLANTIK.*

*HERKUNFT DER SEEFISCHE:  
SCHWEIZ, ESTLAND UND HOLLAND.*

*ROHER FISCH:  
DIE FÜR DEN ROHVERZEHR VORGESEHENEN FISCHE  
WERDEN MIT DER TECHNIK  
DER TEMPERATUR-ABSENKUNG BEHANDELT.*

*EINZELHEITEN, BEZÜGLICH SUBSTANZEN  
DIE ALLERGIEN ODER ANDERE UNGEWÜNSCHTE  
REAKTIONEN HERVORRUFEN KÖNNEN,  
SIND ÜBER DAS PERSONAL ERHÄLTlich.*

*VEGETARISCHES GERICHT* 



*PREIS PRO PERSON* *CHF 85.-*

*MIT AUF DAS ESSEN ABGESTIMMTEN WEINEN* *CHF 130.-*



Für spezielle Wünsche steht Ihnen unser Küchenchef und das Personal gerne zur Verfügung

## CRUDITÉ



AUSTERN (KYS)	CHF 4.50
CARPACCIO ODER TARTAR EINES MITTELMEER-FISCHES JE NACH MARKTANGEBOT	CHF 34.–
GEMISCHTE ROHE FISCHPLATTE	CHF 38.–
ROHE SCAMPI UND ROHE ROTE CREVETTEN	CHF 40.–



## VORSPEISEN

 GEMISCHTER SALAT MIT GEMÜSE, KRÄUTERN, SPROSSEN UND BLÜTEN	CHF 15.–
MARINIERTE SARDELLEN, BROT VOM HOLZKOHLEGRILL, KRAUSBLÄTTRIGE ENDIVIE UND RICOTTA MIT WASABI	CHF 20.–
KALTE TOMATENSUPPE MIT SCAMPI, STRACCIATELLA UND FRISCHEM OREGANO	CHF 25.–
SEEBARBENFILET, WASSERMELONE, «FRIGGITELLI» (SCHMOR-PAPRIKA) SCHINKEN AUS DER ALPENREGION PIORA, DAZU VOLLKORNBROT MIT TROCKENFRÜCHTEN	CHF 27.–
ROHER TINTENFISCH, CEVICHE VON MELONE UND MINZE	CHF 19.–
MARINIRTER LOSTALLO- LACHS, CRÈME FRAÎCHE MIT DILL UND KNACKIGEM GEMÜSE	CHF 26.–
 FOIE-GRAS-TERRINE VON DER ENTE MIT SCHOKOLADE, APRIKOSEN-CHUTNEY UND AMARETTO-GELEE	CHF 31.–
GEREIFTER ROHER SCHINKEN AUS DER ALPENREGION PIORA, DAZU VOLLKORNBROT MIT TROCKENFRÜCHTEN	CHF 25.–

## ERSTER GANG

 ... MIT AUBERGINEN UND BÜFFELMOZZARELLA GEFÜLLTE TORTELLI IN TOMATENSAUCE	CHF 25.–
 RISOTTO CARNAROLI «NATURA TRONCHIN» MIT FLUSSBARSCH UND ZUCCHINIBLÜTEN, ABGERUNDET MIT BUSCIONKÄSE AUS MUGGIO	CHF 28.–
VOLLKORN-FUSILLI «GENTILE» MIT SOMMERGEMÜSE UND GERÄUCHERTEM LAVARET	CHF 22.–
GNOCCHETTI MIT VENUSMUSCHELN, MEERÄSCHENROGEN UND ENDIVIENCREME	CHF 27.–
TAGLIATELLE AUS GRIESS MIT PESTO UND CANTÁBRICO SARDELLEN	CHF 26.–

## HAUPTGERICHTE

GEBRATENER OKTOPUS, KARTOFFELSCHAUM UND TINTENFISCHTINTE  
MIT DEM DUFT SIZILIANISCHER ZITRONEN CHF 34.–

ZANDER IN PILZBRÜHE, PFIFFERLINGE UND SÜDLICHE ACKERLINGE  
AUF JUNGEM BLATTSPINAT CHF 38.–

SEEBARSCHRÜCKEN MIT KARAMELLISIERTEM BELGISCHEM SALAT,  
ROSINEN UND MANDELN CHF 36.–

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZERISCHEN ANGUS MIT  
SÜSSER ROTER PAPRIKA UND ROSMARIN-FRÜHKARTOFFELN CHF 42.–

FRITTIERTE GARNELEN, SCAMPI UND CALAMARI  
MIT GEMÜSE CHF 36.–

## FISCHE DES TAGES

Gemäss aktuellem Marktangebot können wir Ihnen  
folgende Fischgerichte anbieten – zubereitet im Salz,  
in der Folie oder vom Grill:

WOLFSBARSCH – DORADE – PETERSFISCH – ZAHNBRASSE – PAGELLUS  
STEINBUTT – BRASSE – GROSSE BERNSTEINMAKRELE – ZACKENBARSCH

MINIMUM 2 PERSONEN PRO GERICHT CHF 52.–