

Menu di San Valentino 2026

Cuore di carciofo alla giudia, schiacciata di topinambur, spuma di pecorino romano e pepe di Sichuan

Artischockenherz "alla giudia", Topinambur-Stampf, Pecorino-Romano-Spuma und Sichuanpfeffer

Cœur d'artichaut "alla giudia", purée de topinambour, espuma de pecorino romano et poivre de Sichuan

Artichoke heart "alla giudia", Jerusalem artichoke mash, pecorino romano foam and Sichuan

Risotto carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano con gambero rosso di Mazara e yuzu.

Carnaroli-Risotto "Riserva San Massimo" mit Safran, roter Mazara-Garnele und Yuzu

Risotto carnaroli "Riserva San Massimo" au safran, gambas rouges de Mazara et yuzu

Carnaroli risotto "Riserva San Massimo" with saffron, Mazara red prawn and yuzu

Surf and Turf di filetto di manzo svizzero e gamberoni al forno, patata croccante e jus al limone e timo

Surf & Turf aus Schweizer Rinderfilet und Ofengarnelen, knusprige Kartoffel und Zitronen-Thymian-Jus

Surf and Turf de filet de bœuf suisse et gambas au four, pomme de terre croustillante et jus citron-thym

Surf & Turf of Swiss beef fillet and oven-baked prawns, crispy potato and lemon-thyme jus

oppure / oder / ou / or

Medaglione di sedano rapa cotto confit e glassato con fondo al miso e liquirizia.

Confiertes Sellerieknollen-Medaillon glasiert mit Miso-Lakritz-Fond.

Médaillon de céleri-rave cuit confit et glacé avec son fond au miso et à la réglisse.

Confit celeriac medallion glazed with its miso-liquorice reduction

Namelaka al lampone, croccante al cioccolato e sorbetto al frutto della passione.

Himbeer-Namelaka, Schokoladen-Knusper und Passionsfruchtsorbet.

Namelaka à la framboise, crouillant au chocolat et sorbet au fruit de la passion.

Raspberry namelaka, chocolate crunch and passion fruit sorbet.

Caffè e friandises

Menu completo – Menü komplett – Menu complet – Full menu: 90 CHF

Menu vegetariano – Vegetarisches Menü – Menu végétarien – Vegetarian menu: 75 CHF