

## MEZDI MENU

Astice tiepido / insalata di mango e avocado / melagrana

*Warm lobster / mango and avocado salad / pomegranate*

o / or

Foie gras d'anatra francese fatto in casa / torta di frutta secca / salsa di cotle / brioche

*Homemade French foie gras / dried fruit pie / quince sauce / brioche*



Spiedino di scampi e capesante / purea di sedano / essenza di vaniglia

*Spit of scampi and scallop / mashed celery / vanilla essence*



Spirelli fatti in casa / ragù di coda di bue / uovo affogato

*Homemade spirelli / oxtail ragout / poached egg*

Petto di gallina faraona lardellato con tartufi neri di Périgord / scorzonere / purea di patate

*Guinea fowl breast peppered with black Périgord truffles / black salsify / mashed potatoes*

o / or

Skrei gratinato/ pinoli / risotto con carciofo e finocchio

*Gratinated skrei / pine nuts / artichoke and fennel risotto*



Formaggio svizzero

*Swiss cheese selection*

o / or

Ricotta: canederli, mousse e gelato

*Curd: dumpling, mousse and ice-cream*

3 portate / courses 98 (con formaggio o dessert / with cheese or dessert)

4 portate / courses 116 (con formaggio o dessert / with cheese or dessert)

5 portate / courses 132

Supplemento tartufi neri di Périgord glassati / *Additional glazed black Périgord truffles* 20 (ogni portata / each course)

### PER COMINCIARE / TO START

Insalata d'inverno / verdure marinate / funghi / formaggio fresco di capra biologico 26  
*Winter leaf salad / marinated vegetables / mushrooms / organic goat cheese*

Foie gras d'anatra francese fatto in casa / torta di frutta secca / salsa di cotle / brioche 46  
*Homemade French foie gras / dried fruit pie / quince sauce / brioche*

Tartara di manzo Engadina / panzanella / rucola / Sbrinz 6 anni a trucioli 42  
*Engadina beef tatar / bread salad / arugula / planed 6 year old Sbrinz*

Astice tiepido / insalata di mango e avocado / melagrana 46  
*Warm lobster / mango and avocado salad / pomegranate*

### IN MEZZO / IN BETWEEN

Zuppa di radici di prezzemolo / frittata farcita con prezzemolo 22  
*Parsley root cream soup / stuffed parsley pancake*

Bouillabaisse / baguette alle erbe / salsa Rouille 40  
*Crustaceans- and fish bouillabaisse / herbed baguette / sauce Rouille* piatto principale / main course 64

Spiedino di scampi e capesante / purea di sedano / essenza di vaniglia 42  
*Spit of scampi and scallop / mashed celery / vanilla essence*

Supplemento tartufi neri di Périgord glassati / *Additional glazed black Périgord truffles* 20

Spirelli fatti in casa / ragù di coda di bue / uovo affogato 28  
*Homemade spirelli / oxtail ragout / poached egg*

Supplemento tartufi neri di Périgord glassati / *Additional glazed black Périgord truffles* 20

### PESCE e CARNE / FISH and MEAT

Skrei gratinato/ pinoli / risotto con carciofo e finocchio 59  
*Gratinated skrei / pine nuts / artichoke and fennel risotto*

Branzino fritto croccante/ marmellata di cipolle rosse / gnocchi / salsa di crescione d'acqua 69  
*Crispy fried sea bass / red onion jam / gnocchi / watercress sauce*

Petto di gallina faraona lardellato con tartufi neri di Périgord / scorzonere / purea di patate 62  
*Guinea fowl breast peppered with black Périgord truffles / black salsify / mashed potatoes*

Supplemento tartufi neri di Périgord glassati / *Additional glazed black Périgord truffles* 20

Sella d'agnello engadinense / cicoria belga glassata / ravioli con spalla brasata 64  
*Saddle Engadin mountain lamb / glazed chicory / ravioli with braised shoulder*

Engadina Limousin rib eye / insalata di soncino / purea di patate / burro café de Paris (ca. 280 g) 75  
*Engadin Limousin rib eye / lamb's lettuce salad / mashed potatoes / café de Paris butter (ca. 280 g)*