






# Menu Settimocielo



## ANTIPASTI

<b>Tonno / Thunfisch</b> Cetriolo – mandorle – coriandolo Gurke – Mandeln – Koriander	33	 
<b>Asparago bianco / Weisser Spargel</b> Quinoa – salsa olandese – bergamotto Quinoa – Sauce Hollandaise – Bergamotte	29	 
<b>Anatra / Ente</b> Barbabietola- rabarbaro – pan brioches Rote Rübe – Rhabarber – Brioche	31	





## PASTA E RISOTTO

<b>Risotto tenuta margherita</b> Gamberi rossi – lime - aneto Rote Riesenkrevette – Limette - Dill	33	
<b>Tortello</b> Ricotta – zafferano – aglio orsino Ricotta – Safran – Bärlauch	29	
<b>Gnocchi</b> Piselli – guanciale – parmigiano vacche rosse Erbsen – Bäckli – Parmesan vacche rosse	27	

## CARNE E PESCE

<b>Filetto di Fassona / Filet vom Fassona Rind</b> Asparagi verdi – scalogno – crescione Grüner Spargel – Schalotte - Kresse	55	
<b>Coda d'astice dell'atlantico / Atlantischer Hummer</b> Dim sum - carote – salsa bisque Dim sum – Karotten – Bisque-Sauce	53	
<b>Filetto di branzino / Wolfsbarschfilet</b> fave– vongloe – spugnole Bohnen – Venusmuscheln - Morcheln	49	

## DESSERT

<b>Lampone / Himbeere</b> Vaniglia – yogurt – rosa Vanille – Joghurt – Rose	17	
<b>Opera</b> Cioccolato felchlin grand cru 70% - Nocciole – caffè Felchlin Schokolade Grand Cru 70% - Haselnuss – Kaffee	17	
<b>Panna cotta</b> Rabarbaro – limone – basilico Rhabarber - Zitrone – Basilikum	17	 

# Menu degustazione

a partire da 2 persone – jeweils ab 2 Personen

## CLASSICO

### Benvenuto dello chef

---

#### Tonno / Thunfisch

Cetriolo – mandorle – coriandolo  
Gurke – Mandeln – Koriander

---

#### Spaghettone

Astice - datterino - lime  
Hummer – Datteltomate – Limette

---

#### Filetto di Fassona / Filet vom Fassona Rind

Asparagi verdi – scalogno – crescione  
Grüner Spargel – Schalotte – Kresse

---

#### Panna cotta

Rabarbaro – limone – basilico  
Rhabarber - Zitrone - Basilikum

5 portate 129 / 3 portate 97

## VEGETARIANO

### Benvenuto dello chef

---

#### Asparago bianco / Weisser Spargel

Quinoa – salsa olandese – bergamotto  
Quinoa – Sauce Hollandaise – Bergamotte

---

#### Zuppa piselli - Erbsensuppe

tortello – ricotta – aglio orsino  
Tortello – Ricotta – Bärlauch

---

#### Gnocchi

Asparagi - zafferano – parmigiano vacche rosse  
Spargel - Safran – Parmesan vacche rosse

---

#### Panna cotta

Rabarbaro – limone – basilico  
Rhabarber - Zitrone - Basilikum

5 portate 99 / 3 portate 69



no lattosio -



vegano -



vegetariano -



senza glutine

tutti in prezzi in CHF incluso IVA