

Al Braciere
RISTORANTE



PARCOURS GOURMAND

Verza 10 ore, gelato alla senape, anacardi, Tête de Moine

10 Stunden gegarter Wirsing, Senfeis, Cashewkerne, Tête de Moine

Ajo Blanco, Mazzancolle, pomodoro, uva bianca

Ajo Blanco, Riesengarnelen, Tomate, weisse Trauben

Bottoni di pancetta, brodo, shimeji, pak choi, tuorlo

Speck-Ravioli, Brühe, Shimeji, Pak Choi, Eigelb

Pork Belly, salsa d'arrosto, patate tripla cottura, mele

Schweinebauch, Bratensauce, dreifach gegarte Kartoffeln, Apfel

Millefoglie di mele, honeycomb, panna acida, infuso d'erbe del giardino

Apfel-Millefeuille, Honeycomb, Sauerrahm, Gartenkräuterinfusion

La scelta del menu vale per tutti gli ospiti del tavolo

Die Wahl des Menüs gilt für alle Gäste des Tisches

119.-

WINE

Abbinamento vini (3 calici)

Weinbegleitung (3 weine)

33.-

Abbinamento vini (5 calici)

Weinbegleitung (5 weine)

55.-

ANTIPASTI

Ajo Blanco, Mazzancolle, uva bianca, essenza di pomodoro 31.-
Ajo Blanco, Riesengarnelen, weisse Trauben, Tomatenessenz 🍷

Foie gras d'anatra, nettarine, porto bianco, brioche 33.-
Enten-Foie-gras, Nektarinen, weisser Portwein, Brioche

Verza 10 ore, gelato alla senape, anacardi, Tête de Moine 23.-
10 Stunden gegarter Wirsing, Senfeis, Cashewkerne, Tête de Moine 🌿 🌾

Insalata di stagione, dressing al lievito tostato 21.-
Saisonsalat, Dressing mit gerösteter Hefe 🌿 🍷

PRIMI CALDI

Bottoni di pancetta, brodo, shimeji, pak choi, tuorlo 29.-
Speck-Ravioli, Brühe, Shimeji, Pak Choi, Eigelb 🍳🔥

Polenta concia «Terreni alla Maggia», formaggio d'alpe, funghi, cavolo nero, miso 27.-
Polenta concia «Terreni alla Maggia», Alpkäse, Pilze, Palmkohl, Miso 🍄🌾

Gnocchi di patate, fonduta di Taleggio, fichi, noci 26.-
Kartoffelgnocchi, Taleggio-Fondue, Feigen, Walnüsse 🍷

*Su richiesta i piatti vengono serviti come porzione principale con supplemento di CHF 10.-
Auf Wunsch servieren wir die Gerichte als Hauptportion gegen einen Aufpreis von CHF 10.-*

PIATTI PRINCIPALI

Pork Belly, salsa d'arrosto, patate tripla cottura, mele 41.-
Schweinebauch, Bratensauce, dreifach gegarte Kartoffeln, Apfel 🍷 🌾

Petto d'anatra dell'Appenzello, jus allo yuzu, Hokkaido, coste, shiitake 47.-
Appenzeller Entenbrust, Yuzu-Jus, Hokkaido-Kürbis, Mangold, Shiitake 🌾

Controfiletto di bisonte, jus al vino rosso, scalogni, millefoglie di patate 53.-
Bison-Entrecôte, Rotweinjus, Schalotten, Kartoffel-Millefeuille 🌾

Filetti di sogliola, bisque di gambero, broccolini, pinoli 49.-
Seezungenfilet, Garnelenbisque, broccolini, Pinienkerne 🌾

DESSERT

Semifreddo al limone, cioccolato bianco, maracujá, cocco, meringa Zitronen-Semifreddo, weisse Schokolade, Maracuja, Kokos, Meringue 🌿	18.-
Millefoglie di mele, honeycomb, panna acida, infuso d'erbe del giardino Apfel-Millefeuille, Honeycomb, Sauerrahm, Gartenkräuterinfusion 🌿 🌿	18.-
Grattachecca al Moscato d'Asti, agrumi Granita mit Moscato d'Asti, Zitrusfrüchte 🌿 🍷 🌿	13.-
Selezione di formaggi d'alpe svizzeri, chutney di feijoa, miele di Ronco Auswahl Schweizer Alpkäse, Feijoa-Chutney, Honig aus Ronco 🌿	21.-
Gelati e sorbetti fatti in casa Hausgemachte Glacen und Sorbets 🌿 🍷 🌿	4.50



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, MwSt inbegriffen



vegetariano | 🍷 senza lattosio
senza glutine | 🌿 piccante

PROVENIENZE

MAIALE

BISONTE

ANATRA

SOGLIOLA

MAZZANCOLLA

CH

USA

FR | CH

ES | PT 6-8000

IT | FA037.2.2

Vi preghiamo di rivolgervi al nostro personale di servizio per qualsiasi domanda riguardante allergie o intolleranze alimentari.

In Bezug auf Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an unser Servicepersonal zu wenden.