

Al Braciere
RISTORANTE



PARCOURS GOURMAND

Hummus di carote, yogurt, za'atar, anacardi, riso soffiato

Karottenhummus, Joghurt, Za'atar, Cashew, Puffreis

Trota marinata, uova di trota, latticello, mora

Marinierte Forelle, Forellenkaviar, Buttermilch, Brombeere

Mezze casarecce all'astice, essenza di pomodoro, edamame, aneto

Mezze Casarecce mit Hummerschwanz, Tomatenessenz, Edamame, Dill

Controfiletto di vitello, spugnole, cavolo rapa, patate

Kalbshohrücken, Morcheln, Kohlrabi, Kartoffeln

Albicocca, fior di latte al rosmarino, vaniglia, mandorla, timo

Aprikose, Fior-di-Latte mit Rosmarin, Vanille, Mandel, Thymian

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

Trota marinata, uova di trota, latticello, mora Marinierte Forelle, Forellenkaviar, Buttermilch, Brombeere 🌾	27.-
Battuta di vitello, büscion, gallinacci, quinoa Kalbstatar, Ziegenfrischkäse, Pfifferlinge, Quinoa 🌾	29.-
Hummus di carote, yogurt, za'atar, anacardi, riso soffiato Karottenhummus, Joghurt, Za'atar, Cashews, Puffreis 🌾🥕	21.-
Insalata di stagione, dressing al lievito tostato Saisonaler Salat, geröstetes Hefedressing 🌾🥕	18.-

PRIMI CALDI

Cappellacci di mare, pesto e fiori di zuccina Meeresravioli, Zucchinipesto, Blüten	31.-
Mezze casarecce all'astice, essenza di pomodoro, edamame, aneto Mezze Casarecce mit Hummerschwanz, Tomatenessenz, Edamame, Dill	41.-
Tonnarelli aglio e olio, peperoncino, pesto di prezzemolo, pane all'acciuga Tonnarelli Aglio e Olio, Chili, Petersilienpesto, Sardellenbrot 🍷🔥	24.-
Risotto ai limoni fermentati, ricciola, pepe rosa, lime Risotto mit fermentierter Zitrone, Bernsteinmakrele, rosa Pfeffer, Limette 🌿	34.-

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

Controfiletto di vitello, spugnone, cavolo rapa, patate Kalbshohrücken, Morcheln, Kohlrabi, Kartoffeln 🌾	53.-
Hanger Steak di manzo, chimichurri, cardoncelli, crocchetta di legumi Black Angus Hanger Steak, Chimichurri, Kräuterseitlinge, Hülsenfruchtkrokette	49.-
Pork Belly, patate tripla cottura, carota, mela Pork Belly, dreifach gegarte Kartoffeln, Karotte, Apfel 🍷 🌾	41.-
Pesce del giorno Fisch des Tages	p.d.g.

DESSERT

Semifreddo al limone, cioccolato bianco, maracujá, cocco, meringa Zitronenparfait, weisse Schokolade, Passionsfrucht, Kokos, Meringue 🌿	18.-
Albicocca, fior di latte al rosmarino, vaniglia, mandorla, timo Aprikose, Fior-di-Latte mit Rosmarin, Vanille, Mandel, Thymian 🌿	18.-
Grattachecca al moscato d'Asti, agrumi Granita aus Moscato d'Asti, Zitrusfrüchte 🌿🍷	13.-
Selezione di formaggi d'alpe svizzeri, chutney di feijoa, miele di Ronco Auswahl an Schweizer Alp-Käsen, Feijoa-Chutney, Honig aus Ronco 🌿	21.-
Gelati e sorbetti fatti in casa Hausgemachte Glacen und Sorbets 🌿🍷	4.50

PROVENIENZE

MAIALE	CH
MANZO	US
VITELLO	CH
TROTA	IT
RICCIOLA	JP 4/5
ASTICE	CA FA021

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.