

Al Braciere
RISTORANTE



PARCOURS GOURMAND

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

Karottenhummus, Joghurt, Za'atar, Cashew, Puffreis

Ajo Blanco, Mazzancolle, pomodoro, uva bianca

Ajo Blanco, Riesengarnelen, Tomate, weisse Trauben

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

Mezze Casarecce mit Hummerschwanz, Tomatenessenz, Edamame, Dill

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

Schweinebauch, Bratensauce, dreifach gegarte Kartoffeln, Apfel

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

Ajo Blanco, Mazzancolle, pomodoro, uva bianca Ajo Blanco, Riesengarnelen, Tomate, weisse Trauben 🍷	31.-
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

Mezzelune allo sfilacciato di maiale, pesto cavolo cinese, Laoganma 28.-
Ravioli mit Pulled Pork, Chinakohl-Pesto, Laoganma 🍲 🔥

Casarecce all'astice, essenza di pomodoro, edamame, aneto 41.-
Casarecce mit Hummerschwanz, Tomatenessenz, Edamame, Dill

Tonnarelli al ragù di luganighetta, erbette del giardino 23.-
Tonnarelli mit Luganighetta-Ragù, Gartenkräuter

Risotto ai limoni fermentati, ricciola, pepe rosa, lime 34.-
Risotto mit fermentierter Zitrone, Bernsteinmakrele, rosa Pfeffer, Limette 🌿

*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

Suprema di faraona, salsa alla senape, wonton di coste Perlhuhnbrust, Senfsauce, Mangold-Wonton 🌾	43.-
Hanger Steak di manzo, chimichurri, zucca, crocchetta di legumi Black Angus Hanger Steak, Chimichurri, Kürbis, Hülsenfruchtkrokette	49.-
Pork Belly, salsa d'arrosto, patate tripla cottura, mele Schweinebauch, Bratensauce, dreifach gegarte Kartoffeln, 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
RICCIOLA	JP 4/5
ASTICE	CA FA021
MAZZANCOLLA	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.