


ANTIPASTI

Zuppetta di mare con crostini di pane	CHF 20.-
Funghi porcini trifolati con polenta frita	CHF 18.-
Il nostro tagliere: bufala o burrata, prosciutto crudo, gnocchi fritti	CHF 20.-
Carpaccio di petto d'oca con rucola, noci e miele	CHF 19.-
Polipo alla ligure (polipo, pomodorini, patate, olive Riviera)	CHF 20.-

PRIMI PIATTI

Risotto, brie e melograno con cialda croccante di prosciutto crudo	CHF 22.-
Pennette alla bolognese	CHF 18.-
Spaghetti di Gragnano cacio e pepe	CHF 20.-
Risotto ai frutti di mare	CHF 25.-
Gnocchetti di patate al ragù di cervo	CHF 23.-

SECONDI PIATTI

Galletto al cestello con la nostra salsa e patate rustiche	CHF 18.-
Spezzatino di cinghiale con crostoni di polenta	CHF 25.-
Tagliata di manzo al gorgonzola con radicchio brasato al vino rosso	CHF 31.-
 Sella di Capriolo disossata alla Baden-Baden con i suoi contorni (su prenotazione, minimo due persone)	CHF 57.-
Persico burro e salvia con dadolata di patate	CHF 30.-
Fegato alla veneziana	CHF 21.-
Gran fritto di pesce e le nostre maionesi	CHF 28.-

I CONSIGLI DELLO CHEF



ANTIPASTI

Millefoglie di patate e barbabietola con crema di taleggio e speck croccante CHF 23.-

Tartare di gamberi rossi di Mazara con salsa citronette e cialda di pane carasau CHF 20.-



PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli agli agrumi con gamberi rossi di Mazara CHF 25.-

Spaghetti di Gragnano con crema di broccoli, lardo croccante e salsa di melograno CHF 23.-



SECONDI PIATTI

Gamberoni su crema di fagioli rossi, polvere di senape, bufala e olio di canapa CHF 32.-



Filetto di maiale, salsa al vin brulé, crema di asparagi e maionese ai frutti di bosco CHF 35.-

CHARBONNADE E FONDUES

Charbonnade, le sue salse sfiziose e i suoi contorni (vitello, manzo, pollo, maiale, 150 g per taglio) CHF 50.-
(su prenotazione, minimo due persone)

Fondue Chinoise, le sue salse sfiziose, i suoi contorni e il brodino allo Sherry (carpaccio di manzo) CHF 45.-
(su prenotazione, minimo due persone)

Fondue Bourguignonne, le sue salse sfiziose e i suoi contorni (bocconcini di manzo 250 g - eventuale supplemento CHF 10.- per 150 g) CHF 55.-
(su prenotazione, minimo due persone)

DESSERT

Le dediche dello chef DA CHF 8.- A CHF 10.-

Sorbetti: CHF 10.-
uva e grappa, pompelmo e Campari, noce e nocino, limone e vodka

✿ Per le sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate richiedere l'apposita carta informativa

✿ IVA 7.7% inclusa

APPETIZERS

Seafood soup with croutons	CHF 20.-
Porcini mushrooms sautéed with fried polenta	CHF 18.-
Our cutting board: buffalo or burrata, Ossolano raw ham, fried gnocchi	CHF 20.-
Goose breast carpaccio with rocket, walnuts and honey	CHF 19.-
Ligurian octopus (octopus, cherry tomatoes, potatoes, Riviera olives)	CHF 20.-

FIRST DISHES

Risotto, brie and pomegranate with crispy raw ham	CHF 22.-
Pennette bolognese	CHF 18.-
Spaghetti from Gragnano with cheese and pepper	CHF 20.-
Risotto with seafood	CHF 25.-
Potato gnocchetti with venison ragout	CHF 23.-

SECOND COURSES

Chicken in the basket with our sauce and rustic potatoes	CHF 18.-
Wild boar stew with polenta croutons	CHF 25.-
Sliced beef with gorgonzola and radicchio braised in red wine	CHF 31.-



Saddle of venison boneless Baden-Baden style with its side dishes
(by reservation, minimum two people) CHF 57.-

Perch with butter and sage with diced potatoes	CHF 30.-
Venetian liver	CHF 21.-
Great fried fish and our mayonnaise	CHF 28.-

THE CHEF'S ADVICE



APPETIZERS

Millefeuille of potatoes and beetroot with taleggio cream and crispy speck CHF 23.-

Mazara red prawn tartare with citronette sauce and carasau bread wafer CHF 20.-



FIRST DISHES

Carnaroli rice with citrus fruits and Mazara red prawns CHF 25.-

Spaghetti from Gragnano with broccoli cream, crispy lard and pomegranate sauce CHF 23.-



SECOND COURSES

King prawns on red bean cream, mustard powder, mozzarella di bufala and hemp oil CHF 32.-



Pork fillet, mulled wine sauce, asparagus cream and berry mayonnaise CHF 35.-

CHARBONNADE & FONDUES

Charbonnade, its delicious sauces and its side dishes CHF 50.-
(veal, beef, chicken, pork, 150g per cut)
(by reservation, minimum two people)

Fondue Chinoise, its delicious sauces and side dishes and broth CHF 45.-
with Sherry (beef carpaccio)
(by reservation, minimum two people)

Fondue Bourguignonne, its delicious sauces and its side dishes CHF 55.-
(beef morsels 250 g - possible supplement CHF 10.- for 150 g)
(by reservation, minimum two people)

DESSERTS

The chef's dedications DA CHF 8.- A CHF 10.-

Sorbets: CHF 10.-
grapes and grappa, grapefruit and Campari, walnut and nocino,
lemon and vodka

✿ For substances that can cause allergies or other unwanted reactions, request the appropriate information paper

✿ 7.7% VAT included


VORSPEISEN

Meeresfrüchtesuppe mit Croutons	CHF 20.-
Sautierte Steinpilze mit gebratener Polenta	CHF 18.-
Unser Schneidebrett: Büffelmozzarella oder Burrata, roher Schinken, gebratene Gnocchi	CHF 20.-
Gänsebrust-Carpaccio mit Rucola, Walnüssen und Honig	CHF 19.-
Ligurischer Tintenfisch (Tintenfisch, Kirschtomaten, Kartoffeln, Riviera-Oliven)	CHF 20.-

ERSTE GERICHTE

Risotto, Brie und Granatapfel mit knuspriger Rohschinken-Waffel	CHF 22.-
Pennette bolognese	CHF 18.-
Spaghetti aus Gragnano mit "cacio e pepe"	CHF 20.-
Risotto mit Meeresfrüchten	CHF 25.-
Kartoffelgnocchi mit Hirsch	CHF 23.-

HAUPTGÄNGE

Hähnchen im Korb mit unserer Sauce und rustikalen Kartoffeln	CHF 18.-
Wildschweineintopf mit Polenta-Croutons	CHF 25.-
Geschnittenes Rindfleisch mit Gorgonzola und Radicchio in Rotwein geschmort	CHF 31.-
 Rehrücken ohne Knochen im Baden-Baden-Stil mit Beilagen (nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)	CHF 57.-
Barsch mit Butter und Salbei mit Kartoffelwürfeln	CHF 30.-
Venezianische Leber	CHF 21.-
Fritto Misto und unsere Mayonnaise	CHF 28.-

DER RAT DES KÜCHENCHEFS



VORSPEISEN

Millefeuille aus Kartoffeln und Rote Beete mit Taleggio-Creme und knusprigem Speck CHF 23.-

Mazara rotes Garnelentartar mit Citronette-Sauce und Carasau-Brotwaffel CHF 20.-



ERSTE GERICHTE

Carnaroli-Reis mit Zitrusfrüchten und Mazara-Garnelen CHF 25.-

Spaghetti aus Gragnano mit Brokkoli-Creme, knusprigem lardo (Fetter speck) und Granatapfelsauce CHF 23.-



HAUPTGÄNGE

Riesengarnelen auf roter Bohnencreme, Senfpulver, Büffelmozzarella und Hanföl CHF 32.-



Schweinefilet, Glühweinsauce, Spargelcreme und Beerenmayonnaise CHF 35.-

CHARBONNADE UND FONDUES

Charbonnade, seine köstlichen Saucen und Beilagen CHF 50.-
(Kalbfleisch, Rindfleisch, Huhn, Schweinefleisch, 150 g pro Schnitt)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

Fondue Chinoise, seine köstlichen Saucen, seine Beilagen und Brühe CHF 45.-
mit Sherry (Rindfleisch Carpaccio)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

Fondue Bourguignonne, seine köstlichen Saucen und Beilagen CHF 55.-
(Rindfleischstücke 250 g - mögliche Ergänzung CHF 10.- für 150 g)
(nach vorheriger Reservierung mindestens zwei Personen)

DESSERT

Die Widmungen des Küchenchefs DA CHF 8.- A CHF 10.-

Sorbets: CHF 10.-
Trauben und Grappa, Grapefruit und Campari, Walnuss und Nocino,
Zitrone und Wodka

* Sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Informationskarte

MWST 7,7%