

MENÙ

DA CONDIVIDERE

SARDINE MILLESIMATE

IL NOSTRO PANE E BURRO MONTATO – CHF 22

FOCACCIA NAPOLETANA

POMODORO, ACCIUGHE E BURRATA – CHF 22

FOCACCIA VALTELLINA

BRESAOLA, BITTO E RUCOLA – CHF 24

SCAMPI

CHF 14 PZ.

CRUDI

GAMBERI VIOLA DI SANREMO

CHF 14 PZ.

OSTRICHE

LA MIGNON CHF 4 PZ. – GILLARDEAU CHF 14 PZ.

MENÙ

ANTIPASTI

TARTARE DI TONNO ROSSO

ALLA MEDITERRANEA – CHF 34

SASHIMI DI RICCIOLA

DRESSING AGLI AGRUMI – CHF 34

TEMPURA IN CROSTA DI PANKO

CALAMARI, GAMBERI E VERDURE – CHF 36

POLPO ALLA BRACE

*SALSA ALLA MANDORLA E AGLIO BIANCO DOP –
CHF 30*

UOVO 65 GRADI

*SPUMA AL FORMAGGIO D'ALPE, SALSA AL
PEPERONE E CHIPS DI PARMIGIANO – CHF 18*

SGOMBRO MARINATO

SESAMO, SALSA ALLA PRUGNA E LIMONE – CHF 26

MENÙ

PASTA & CO.

TAGLIOLINO AI FRUTTI DI MARE

*BISQUE DI GAMBERI, COZZE, VONGOLE E
CANNOLICCHI – CHF 42*

RISOTTO AI FUNGHI FINFERLI

FONDUTA DI FORMAGGIO E FICHI – CHF 34

RAVIOLO DI BACCALÀ

*SALSA ALLO ZAFFERANO E PESTO DI
SALICORNIA – CHF 32*

TAGLIATELLA AL NERO DI SEPPIA

QUINTO QUARTO DI POLPO – CHF 32

LINGUINA ALL'ASTICE BLU

CHF 120

MENÙ

**LA SELEZIONE DI PESCI, COTTI ALLA BRACE,
SERVITI CON I NOSTRI CONTORNI:**

BRANZINO ALLA GRIGLIA

CON GUAZZETTO DI PESCE – CHF 20 / 100 G

PESCE DI LAGO ALLA GRIGLIA

(A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ), SALSA

BURRO E SALVIA – CHF 60

TRANCIO DEL GIORNO

CHF 68

TAGLIATA DI TONNO

CON GREMOLADA – CHF 72

ZUPPA DI PESCE

CHF 42

SECONDI

MENÙ

TIRAMISÙ

CHF 12

GELATO ALLA VANIGLIA

SALSA DI AMARENE O DI CASTAGNE – CHF 10

DESSERT

MILLEFOGLIE DI PANE AL CIOCCOLATO

*CREMOSO ALLA VANIGLIA, LAMPONE, NOCCIOLA
E CIOCCOLATO – CHF 12*

LEMON TART

MIN. 2 PAX – CHF 24

AFFOGATO AL CAFFÈ

CHF 10

MENÙ

TO SHARE

VINTAGE SARDINES

OUR BREAD AND WHIPPED BUTTER – CHF 22

FOCACCIA NAPOLETANA

TOMATO, ANCHOVIES AND BURRATA – CHF 22

VALTELLINA FOCACCIA

BRESAOLA, BITTO CHEESE AND ROCKET – CHF 24

SCAMPI

CHF 14 PC.

RAW

SANREMO PURPLE PRAWNS

CHF 14 PC.

OYSTERS

LA MIGNON CHF 4 PC. – GILLARDEAU CHF 14 PC.

MENÙ

STARTERS

RED TUNA TARTARE

MEDITERRANEAN STYLE – CHF 34

AMBERJACK SASHIMI

CITRUS DRESSING – CHF 34

PANKO-CRUSTED TEMPURA

SQUID, PRAWNS AND VEGETABLES – CHF 36

CHARGRILLED OCTOPUS

ALMOND SAUCE AND DOP WHITE GARLIC – CHF 30

65°C EGG

*ALPINE CHEESE FOAM, PEPPER SAUCE AND
PARMESAN CRISPS – CHF 18*

MARINATED MACKEREL

SESAME, PLUM SAUCE AND LEMON – CHF 26

MENÙ

PASTA & CO.

SEAFOOD TAGLIOLINO

*PRAWN BISQUE, MUSSELS, CLAMS AND RAZOR
CLAMS – CHF 42*

CHANTERELLE MUSHROOM RISOTTO

CHEESE FONDUE AND FIGS – CHF 34

SALT COD RAVIOLO

SAFFRON SAUCE AND SAMPHIRE PESTO – CHF 32

SQUID INK TAGLIATELLE

OCTOPUS OFFAL – CHF 32

BLUE LOBSTER LINGUINE

CHF 120

MENÙ

**A SELECTION OF FISH, COOKED OVER
CHARCOAL, SERVED WITH OUR SIDE DISHES:**

GRILLED SEA BASS

WITH FISH GUAZZETTO – CHF 20 / 100 G

GRILLED LAKE FISH

*(SUBJECT TO AVAILABILITY), WITH BUTTER AND
SAGE SAUCE – CHF 60*

CATCH OF THE DAY

FISH FILLET – CHF 68

TUNA TAGLIATA

WITH GREMOLATA – CHF 72

FISH SOUP

CHF 42

MENÙ

TIRAMISÙ

CHF 12

VANILLA ICE CREAM

SOUR CHERRY OR CHESTNUT SAUCE – CHF 10

DESSERT

CHOCOLATE BREAD MILLE-FEUILLE

*VANILLA, RASPBERRY, HAZELNUT AND
CHOCOLATE CRÉMEUX – CHF 12*

LEMON TART

MIN. 2 GUESTS – CHF 24

COFFEE AFFOGATO

CHF 10

MENÙ

ZUM TEILEN

SARDINEN MILLÉSIMÉES

UNSER BROT UND BUTTER – CHF 22

FOCACCIA NAPOLETANA

TOMATEN, SARDELLEN UND BURRATA – CHF 22

FOCACCIA VALTELLINA

BRESAOLA, BITTO-KÄSE UND RUCOLA – CHF 24

SCAMPI

CHF 14 STK.

ROH

VIOLETTE GARNELEN AUS SANREMO

CHF 14 STK.

AUSTERN

LA MIGNON CHF 4 STK. – GILLARDEAU CHF 14 STK.

MENÜ

VORSPEISEN

ROTER THUNFISCH-TATAR

MEDITERRANER ART – CHF 34

SASHIMI VOM BERNSTEINMAKRELEN

ZITRUS-DRESSING – CHF 34

PANKO-KRUSTEN-TEMPURA

TINTENFISCH, GARNELEN UND GEMÜSE – CHF 36

OKTOPUS VOM HOLZKOHLEGRILL

MANDELSAUCE UND WEISSER KNOBLAUCH – CHF 30

EI 65 °C

ALPKÄSE-SCHAUM, PAPRIKASAUCE UND

PARMESAN-CHIPS – CHF 18

MARINIERTE MAKRELE

SESAM, PFLAUMENSAUCE UND ZITRONE – CHF 26

MENÙ

PASTA & CO.

TAGLIOLINO MIT MEERESFRÜCHTEN

*GARNELEN-BISQUE, MIESMUSCHELN,
VENUSMUSCHELN UND SCHWERTMUSCHELN –
CHF 42*

PFIFFERLINGSRISOTTO

KÄSEFONDUE UND FEIGEN – CHF 34

RAVIOLO VOM STOCKFISCH

SAFRANSAUCE UND QUELLER-PESTO – CHF 32

TAGLIATELLE MIT TINTENFISCHTINTE

OKTOPUS-INNEREIEN – CHF 32

LINGUINE MIT BLAUEM HUMMER

CHF 120

MENÙ

**EINE AUSWAHL AN FISCH, ÜBER HOLZKOHLE
GEGART, SERVIERT MIT UNSEREN BEILAGEN:**

WOLFSBARSCH VOM GRILL

MIT FISCH-GUAZZETTO – CHF 20 / 100 G

HAUPTGERICHTE

SEEFISCH VOM GRILL

*(JE NACH VERFÜGBARKEIT), MIT BUTTER-SALBEI-
SAUCE – CHF 60*

FISCHFILET DES TAGES

CHF 68

THUNFISCH-TAGLIATA

MIT GREMOLATA – CHF 72

FISCHSUPPE

CHF 42

MENÙ

TIRAMISU

CHF 12

VANILLEEIS

SAUERKIRSCH- ODER KASTANIENSAUCE – CHF 10

DESSERT

SCHOKOLADENBROT-MILLEFEUILLE

*VANILLE-, HIMBEER-, HASELNUSS- UND
SCHOKOLADEN-CRÈMEUX – CHF 12*

ZITRONENTARTE

MIND. 2 PERSONEN – CHF 24

AFFOGATO

CHF 10