

Chers hôtes,

C'est un plaisir de vous accueillir dans notre restaurant.

Il est possible que nous y apportions de légers changements selon les produits disponibles sur le marché.

Nous sommes fiers de vous servir les meilleurs produits provenant des quatre coins du monde.

Toute notre équipe vous souhaite Bon Appétit et une très bonne expérience culinaire !

Liebe Gäste,

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Bitten wir Sie um Verständnis für kleine Änderungen aufgrund der aktuellen Verfügbarkeit auf dem Markt.

Wir sind stolz darauf, Ihnen die besten Produkte aus allen Teilen der Welt zu servieren.

Unser gesamtes Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und ein wundervolles gastronomisches Erlebnis !

Dear guests,

It is our pleasure to welcome you in our restaurant.

There might be slight changes due to the market availability.

We are proud to serve you the finest local products from all over the world.













From our entire team we wish you Bon Appétit and a happy gastronomic experience!

Gentili ospiti,











E un piacere darVi il Benvenuto nel nostro ristorante. I nostri piatti sono basati su prodotti locali e stagionali per questo che potrebbero esserci lievi modifiche a causa di disponibilità del mercato. Siamo orgogliosi di servirvi i migliori prodotti da tutto il mondo.

Da tutto il nostro team Vi auguriamo Buon appetito ed una bella esperienza gastronomica !











Entrées Vorspeisen

- | | | | |
|---|--|--|----------|
|  |  | Steak de tofu saisi dans une croûte de sésame, courgette aigre-douce et mayonnaise à l'ail
<i>Angebratenes Tofusteak in einer Sesamkruste, Zucchini süß-sauer und Knoblauchmayonnaise</i> | CHF 21.- |
| |  |  Salade mêlée, légumes croquants, artichauts marinés, flocons de fromage pecorino, amandes fumées
<i>Gemischter Salat, knackiges Gemüse, marinierte Artischocken, Pecorino-Käseflocken, geräucherte Mandeln</i> | CHF 21.- |
| | |  Riz chirashi, Guacamole, saumon fumé et caviar de Saumon
<i>Chirashi Reis, Guacamole, Räucherlachs und Lachskaviar</i> | CHF 31.- |
|  | |  Salade Misticanza avec fenouil, crevettes poêlées, oranges et groseilles vinaigrette au citron et au gomasio
<i>Misticanza-Salat mit Fenchel, gebratenen Garnelen, Orangen und Johannisbeeren Zitronen-Gomasio-Dressing</i> | CHF 29.- |
|  | |  Steak de bœuf révisé avec 25 épices et pain brun
<i>Revidiertes Rindersteak mit 25 Gewürzen und Schwarzbrot</i> | CHF 35.- |
|  | |  Carpaccio de bœuf mariné au citron, à l'ail et au gingembre et ses légumes croustillants et oignon aigre-doux
<i>Carpaccio aus mariniertem Rindfleisch mit Zitrone, Knoblauch und Ingwer, mit knusprigem Gemüse und süß-saurer Zwiebel</i> | CHF 31.- |
|  | | Coquilles Saint-Jacques poêlées, dashi aux fruits rouges, champignons shitaki et baies
<i>Gebratene Jakobsmuscheln, Dashi mit roten Früchten, Shitaki-Pilzen und Beeren</i> | CHF 35.- |










Soupes – pâtes - risotto Suppen – Pasta- Risotto

- | | | | |
|--|---|---|----------|
|  |  | Velouté de tomates avec sauce au fromage ricotta, croûtons au basilic et à l'origan
<i>Tomatensuppe mit Ricotta-Käsecreme, Basilikum-Oregano-Croûtons</i> | CHF 19.- |
|  |  |  Crème de légumes et croûtons à l'ail
<i>Gemüsecremesuppe und Croutons mit Knoblauch</i> | CHF 19.- |
|  | | Pappardelle au ragoût de lapin
<i>Pappardelle mit Kaninchenragout</i> | CHF 29.- |
|  |  | Fusilli « al ferretto », tomates datterini sautées, sauce Datterini et coulis de basilic
<i>Fusilli « al ferretto », gebratene Datterinit-Tomaten, Datterinisauce und Basilikumcoulis</i> | CHF 21.- |
|  | | Spaghetti aux crevettes, lard de Colonnata, courgettes et tomates cerises
<i>Spaghetti mit Garnelen, Speck aus Colonnata, Zucchini und Kirschtomaten</i> | CHF 36.- |
| | | Risotto aux champignons des sous-bois et au lard croustillant
<i>Risotto mit Waldpilzen und knusprigem Speck</i> | CHF 32.- |
| | | Raviolis fourrés aux aubergines parmiggiana avec sauce au parmesan et vinaigrette au basilic
<i>Ravioli gefüllt mit Parmiggiana-Auberginen, Parmesansauce und Basilikum-Vinaigrette</i> | CHF 35.- |
|  | | Fettucine à la lotte, tomates datterini, olives taggiasche, câpres et oignon rouge
<i>Fettucine mit Seeteufel, Datterinit-Tomaten, Taggiasche -Oliven, Kapern und roten Zwiebeln</i> | CHF 39.- |

Starter Antipasti

-   Seared tofu steak in a sesame crust, sweet and sour zucchini and garlic mayonnaise
Bistecca di tofu scottato in crosta di sesamo, zucchine in agrodolce e mayonese all'aglio CHF 21.-
-   Salad of auburn tomatoes, red onion, black olives, Greek feta and cucumbers
Insalata di pomodori ramati, cipolla rossa, olive nere, feta greca e cetrioli CHF 21.-
-  Rice chirashi, guacamole, smoked salmon and salmon caviar
Chirashi di riso, guacamole, salmone affumicato e caviale di salmone CHF 31.-
-   Misticanza salad with fennel, pan-seared shrimp, orange and currants, lemon and gomasio dressing
Insalata misticanza con finocchi, gamberi spadellati, arancia e ribes, dressing al limone e gomasio CHF 29.-
-   Revised 25-spice beef rib-eye steak and cassette bread
Battuta di manzo revisitata alle 25 spezie e pane in cassetta CHF 35.-
-   Beef carpaccio marinated in lemon, garlic and ginger, crispy vegetables and sweet and sour onion
Carpaccio di manzo marinato al limone, aglio e zenzero, verdure croccanti e cipolla in agrodolce CHF 31.-
-  Seared scallops, red fruit dashi, shitaki mushrooms and berries
Capesante scottate, dashi ai frutti rossi, funghi shitaki e frutti di bosco CHF 35.-

Soup – pasta - risotto Zuppe - paste - risotti

-   Tomato vellutata with ricotta cheese sauce, basil and oregano croutons
Vellutata di pomodoro con crema alla ricotta, basilico e crostini all'origano CHF 19.-
-    Vegetables cream with garlic croutons
Vellutata di verdure con crostini all'aglio CHF 19.-
-  Pappardelle with rabbit ragout
Pappardelle al ragu di coniglio CHF 29.-
-   Fusilli al ferretto with fried cherry datterini tomatoes, cherry datterini tomato sauce and basil coulis
Fusilli al ferretto con pomodorini datterini spadellati, salsa di datterini e coulis di basilico CHF 21.-
-  Spaghetti with black tiger, “Colonnata” lard, zucchini and cherry tomatoes
Spaghetti con mazzancolle, lardo di Colonnata zucchine e pomodorini CHF 36.-
- Risotto with wild mushrooms and crispy cheek “Guancialetto”
Risotto con funghi di sottobosco e guancialetto croccante CHF 32.-
- Ravioli stuffed with eggplant parmigiana with parmesan sauce and basil dressing
Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane con salsa al parmigiano e dressing al basilico CHF 35.-
-  Fettuccine with monkfish, cherry tomato, taggiasche olives, capers and red onion
Fettuccine con rana pescatrice, datterini, olive taggiasche, capperi e cipolla rossa CHF 39.-

Poissons Fisch

Pavé de saumon aux herbes de printemps gratiné avec salade misticanza et vinaigrette au yaourt CHF 39.-
Lachssteak mit Frühlingskräutern überbacken mit Misticanza-Salat und Joghurt-Vinaigrette



sans lactose

 Rouget farci au pâté de crevettes rouges avec épinards et guazzetto de poisson CHF 49.-
Rotbarbe gefüllt mit Garnelenpastete, Spinat und Fischguazzetto



sans lactose

 Filet de daurade avec purée de pommes de terre et de légumes de saison CHF 37.-
Doradenfilet mit Kartoffelpüree und Saisongemüse

Viandes Fleisch



sans lactose

Suprême de pintade, légumes de saison et purée de pommes de terre CHF 33.-
Perlhuhn Supreme, Gemüse der Saison und Kartoffelpüree


Escalope de veau, caponata de légumes et jus de veau CHF 36.-
Kalbsschnitzel, Gemüse-Caponata und Kalbsjus

Filet de bœuf argentin avec champignons cardoncelli grillés, jus de cèpes et truffes d'été CHF 59.-
Argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Cardoncelli-Pilzen, Steinpilzjus und Sommertrüffeln




sans lactose

 Côte de boeuf irlandaise avec un mélange de légumes grillés et marinés CHF 49.-
Irishes Rinderkotelett mit einer Mischung aus gegrilltem und mariniertem Gemüse

 Couronne d'agneau avec jus d'agneau CHF 43.-
pomme de terre au four avec crème aigre et oignon croustillant
Lammkrone mit Lammjus
Ofenkartoffel mit saurer Sahne und knuspriger Zwiebel

 Demi coquelet cuit à basse température, CHF 33.-
Jus de poulet, poivronata aigre-douce
Halbes Hähnchen, bei niedriger Temperatur gekocht,
Hühnerjus, süß-saure Peperonata


 Tagliata de filet de bœuf, salade misticanza, tomates cerises et copeaux de parmes CHF 49.-
Tagliata vom Rindsfilet, Misticanza-Salat, Kirschtomaten und Parmesanspänen

Filet de veau avec escalope de foie-gras, CHF 59.-
légumes de saison et purée de pommes de terre, jus de veau
Kalbsfilet mit Gänseleberschnitzel, Gemüse der Saison,
Kartoffelpüree und Kalbsjus


Fishes Pesci

Pave of salmon gratin with spring herbs and misticanza salad and yogurt dressing CHF 39.-
Pave di salmone gratinato alle erbe primaverili con insalatina di misticanza e dressing allo yogurt



 Red mullet stuffed with red shrimp pate with spinach and fish “guazzetto” CHF 49.-
Triglia ripiena di paté di gambero rosso con spinaci e guazzetto di pesce



 Sea bream fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables CHF 37.-
Filetto d’orata con purea di patate e verdure di stagione

Meats Carni




Guinea fowl supreme, seasonal vegetables and mashed potatoes CHF 33.-
Suprema di faraona, verdure di stagione e purea di patate

Veal escalope, vegetable caponata and veal jus CHF 36.-
Scaloppina di vitello, caponata di verdure e jus di vitello

Argentine beef tenderloin with grilled cardoncelli mushrooms and porcini mushroom and summer truffle jus CHF 59.-
Filetto di manzo argentina con funghi cardoncelli grigliati e jus al funghi porcini e tartufo estivo



 Irish beef ribeye with mixed grilled and marinated vegetables CHF 49.-
Ribeye di manzo Irlanda con verdure miste grigliate e marinate













 Lamb crown with lamb jus, baked potato with sour cream and crispy onion CHF 43.-
Corona d’agnello con jus d’agnello, baked potato con panna acida e cipolla croccante

 Half cockerel cooked at low temperature chicken jus, sweet and sour peperonata CHF 33.-
Mezzo galletto cotto a bassa temperatura, jus di pollo, peperonata agrodolce










 Beef tagliata steak with misticanza salad, cherry tomato and Parmigiano flakes CHF 49.-
Tagliata di filetto di manzo con insalata misticanza, pomodorini e scaglie di parmigiano

Veal fillet with foie-gras escalope, Seasonal vegetables and mashed potatoes and veal jus CHF 59.-
Filetto di vitello con scaloppa di foie-gras, verdure di stagione, pure di patate e jus di vitello

Dessert & Fromage Dessert & Käse

-  Mousse aux trois chocolats et sorbet aux baies CHF 19.-
« Mousse aux trois chocolats » mit Beeren-Sorbet
-  Fondant chocolat noir, glace « fior di latte » CHF 17.-
Schokoladenfondant, glace « fior di latte »
-  Tiramisu revisité « savoyard maison », mousse au mascarpon, crumble et espuma au café CHF 15.-
Verrine aus Tiramisu revisited « Hausgemachte Savoyer », Mascarpone-Mousse, Streusel und Kaffee-Espuma
-  Tartelette à la crème de citron, meringue et zestes de citron confits CHF 18.-
Törtchen mit Zitronencreme, Meringue und kandierter Zitronenschale
-   Brownie aux amandes et glace vanille CHF 15.-
Mandelbrownie mit Vanilleeis
-  Sélection de fromages, pains aux fruits, miel et confiture CHF 19.-
Auswahl an Käsesorten, Früchtebrote, Honig und Konfitüre
- 
-  Tranches de fruits de saison et sorbet aux fruits CHF 18.-
Geschnittene Früchte der Saison und Fruchtsorbet
-    Sélection de glaces CHF 4,-/boule
(Café, chocolat, noisette, vanille, Fior di latte)
*Auswahl an Eiscreme
(Kaffee, Schokolade, Haselnuss, Vanille, Fior di Latte)*
-  Sélection de sorbets CHF 4,-/boule
(Fraise, fruit rouge, cerise, poire, mangue, citron, multifruit)
*Auswahl an Sorbets
(Erdbeere, rote Früchte, Kirsche, Birne, Mango, Zitrone, Multifrucht)*

Dessert & Cheese Dolci & formaggi

	Three-chocolate mousse with berry sorbet <i>Mousse ai tre cioccolati con sorbetto ai frutti di bosco</i>	CHF 19.-
	Dark chocolate fondant, ice cream « fior di latte » <i>Fondente al cioccolato, “gelato al fior di latte”</i>	CHF 17.-
	Verrine de tiramisu revisité « homemade savoiaro », mousse au mascarpon, crumble and espuma au café <i>Tiramisù rivisitato « savoiaro fatto in casa », mousse di mascarpon, crumble e espuma di caffè</i>	CHF 15.-
	Tartlet with lemon cream, meringue and candied lemon zest <i>Tartelletta con crema al limone, meringa e zeste di limone candito</i>	CHF 18.-
	Almond brownie and vanilla ice cream <i>Brownie alle mandorle con gelato alla vaniglia</i>	CHF 15.-
	Selection of cheeses, fruit breads, honey and jam <i>Selezione di formaggi, pane alla frutta, miele e confettura</i>	CHF 19.-
	Cut of seasonal fruits and fruit sorbet <i>Tagliata di frutti di stagione e sorbetto alla frutta</i>	CHF 18.-
	Selection of ice creams (Coffee, chocolate, hazelnut, vanilla, Fior di latte) <i>Selezione di gelati (Caffè, cioccolato, nocciola, vaniglia, Fior di latte)</i>	CHF 4,-/scoop
	Selection of sorbets (Strawberry, red fruit, cherry, pear, mango, lemon, multifruit) <i>Selezione di sorbetti (fragola, frutti rossi, ciliegia, pera, mango, limone, multifruit)</i>	CHF 4,-/scoop



sans lactose

Provenance de produits :

Veau :	Suisse	Agneau :	Nouvelle Zélande
Filet de bœuf :	Irlande	Saumon :	Ecosse
Bœuf :	Suisse	Poulet :	Suisse
Coquelet :	Italie	Lotte:	Italie
Truffe :	Italie	Bar:	Italie
Saint Jacques :	Océan pacifique	Thon rouge:	Océan Pacifique
Chevreuril :	Suisse	Lapin:	France

Herkunft von Produkten

Kalbfleisch:	Schweiz	Lamm:	Neuseeland
Rinderfilet:	Irland	Lachs:	Schottland
Rind:	Schweiz	Huhn:	Schweiz
Herzmuschel:	Italien	Seeteufel:	Italien
Trüffel:	Italien	Wolfsbarsch:	Italien
Jakobsmuschel:	Pazifischer Ozean	Roter Thunfisch:	Pazifischer Ozean
Reh:	Schweiz	Kaninchen:	Frankreich

Origin of products:

Veal:	Switzerland	Lamb:	New Zealand
Beef fillet:	Ireland	Salmon:	Scotland
Beef:	Switzerland	Chicken:	Switzerland
Cockerel:	Italy	Monkfish:	Italy
Truffle:	Italy	Sea bass:	Italy
Scallops:	Pacific Ocean	Bluefin tuna:	Pacific Ocean
Venison:	Switzerland	Rabbit:	France

Origine dei prodotti:

Vitello:	Svizzera	Agnello :	Nuova Zelanda
Filetto di manzo :	Irlanda	Salmone :	Scozia
Manzo:	Svizzera	Pollo:	Svizzera
Galletto:	Italia	Coda di rospo:	Italia
Tartufo:	Italia	Branzino:	Italia
Capesante:	Oceano Pacifico	Tonno rosso:	Oceano Pacifico
Cervo :	Svizzera	Coniglio:	Francia



*Aussi disponible en végétarien / Auch auf vegetarisch erhältlich
Also available in vegetarian / Disponibile anche vegetariano*



*Aussi disponible sans gluten / Auch ohne Gluten erhältlich
Also available without gluten / Disponibile anche senza glutine*



*Produit sans lactose / Produzieren Sie ohne Laktose
Lactose free product / Prodotto senza lattosio*