

MENU

Per i bambini i nostri piatti offerti a CHF 16

Für Kinder werden unsere Gerichte für CHF 16 angeboten

DA CONDIVIDERE PER STUZZICARE IL PALATO

Zum Teilen, um den Gaumen zu verwöhnen

I magnifici 10 Percorso di 10 formaggi da noi selezionati Reise von 10 von uns ausgewählten Käsesorten 1, 3, 7, 8, 12	24
Ostriche fine dela claire al pezzo Austern fine de Claire pro Stück 12, 14	6
Tagliere "Selezione" Salumi, formaggi e sottaceti Aufschnittbrett «Auswahl» Wurstwaren, Käse und Essiggemüse 1, 3, 7, 8, 9, 10, 12	Medio (ideale per 2 persone) Medium (ideal für 2 Personen) 40 Grande (ideale per 3-4 persone) Large (ideal für 3-4 Personen) 50
Frittella di mele, lardo di Patanegra, miele millefiori e aceto di fichi Apfelpfannkuchen, Patanegra-Schmalz, Wildblumenhonig und Feigenessig 1, 3, 5, 7, 8, 9	6
Cecina de leon con crostoni di pane nero e burro salato affumicato Cecina de leon mit Schwarzbrotcroutons und geräucherter gesalzener Butter 1, 3, 7	26 (100g)
Patanegra con giardiniera Patanegra mit Giardiniera 9	26 (100g)
Mortadella, cetriolini e salsa senape Mortadella, Gewürzgurken und Senfsauce 5, 8, 10	20
Prosciutto di Parma "tanaro 24 mesi" con crostoni di pane nero e burro salato affumicato "Tanaro 24-monatiger" Parmaschinken 1, 3, 7	24

PER GLI AMANTI DELLA CARNE CRUDA

Für Liebhaber von Rohfleisch

Battuta di manzo classica (sale, pepe e limone) e salsa remoulade **25 / 35**

Klassisches Rindersteak (Salz, Pfeffer und Zitrone) und Remouladensauce

3, 10

Tartare di manzo classica, spuma di salsa olandese, fiori e polvere di capperi **26 / 37**

Klassischer Rindertartar, Sauce Hollandaise-Mousse, Blumen und Kapernpulver

3, 7, 10

Battuta di manzo con burrata, salsa di senape e miele e uovo di quaglia **26**

Rindersteak mit Burrata-Käse, Senf-Honig-Sauce und Wachtelei

3, 7, 10

Battuta di manzo con aceto e mostarda di fico, Tête de Moine e quinoa soffiata **26**

Rindersteak mit Essig und Feigensenf, Tête de Moine und Puffreis

7, 10

Battuta di bue grasso, salsa ai pomodori gratinati, maionese al limone e spinaci crudi **26 / 38**

Rinderfett, Tomatengratin-Sauce, Zitronenmayonnaise und roher Spinat

1, 3, 10

Battuta di cervo con creme fraiche, mandorla e lamponi **25 / 35**

Hirschsteak mit Crème fraîche, Mandeln und Himbeeren

7, 8

ANTIPASTI PER SCALDARE LA GRIGLIA

Appetitanreger für Aufwärmen des Grills

**Lingua di manzo appena scottata ai carboni, pan
brioche, salsa verde e giardiniera** **16**

Frisch gebratene Rindfleischzunge auf Holzkohle,
Pfannenbrioche, grüne Sauce und Giardiniera

1, 3, 7, 9

**Tonno di coniglio, salsa remoulade e insalata
aromatica di finocchi, pompelmo grigliato,
arancio grigliato** **24**

Kaninchenthunfisch, Remouladensauce und
aromatischer Fenchelsalat, gegrillte Grapefruit,
gegrillte Orange

3, 9, 10

**Carpaccio di carne tagliato a coltello, puntarelle,
maionese all'acciuga e cipolle in agrodolce** **25**

Rind Carpaccio, Puntarelle, Sardellenmayonnaise und
süß-saure Zwiebeln

3, 4, 10

**Misticanza aromatica con ravanelli, cetrioli,
salsa yogurt speziata e crostini alla brace** **11**

Aromatische Misticanza mit Radieschen, Gurken,
pikanter Joghurtsauce und gegrillten Croutons

1, 7, 8, 10

Zucca alla brace, caprino e funghi porcini **23**

Gegrillter Kürbis, Ziegenkäse und Steinpilze

7, 8

NON SOLO GRIGLIA I PRIMI DALLA NOSTRA CUCINA

Nicht nur die ersten Gänge vom Grill unserer Küche

Tagliatelle tirate a mano, ragù di cinghiale, salsa di peperone alla brace, provola	24
Hausgemachte Tagliatelle, Wildschweinragout, gegrillte Pfeffersauce, Provola-Käse	
1, 3, 7, 9, 12	
<hr/>	
Gnocchi, mascarpone, gorgonzola, nduja e polvere di peperone crusco	24
Gnocchi, Mascarpone, Gorgonzola, Nduja und Crusco Pfefferpulver	
1, 3, 7, 8	
<hr/>	
Cappellacci di zucca, amaretti burro e parmigiano	25
Der klassische Kürbis Ravioli mit Amaretti butter und Parmesan	
1, 7	
<hr/>	
Pisarei e fagioli	24
Hausgemachte Pisarei Nudeln, mit Bohnen	
1, 7	
<hr/>	
Zuppa del giorno	16
Tagessuppe	
<hr/>	
Parmigiana di melanzane	24
Auberginen Parmigiana	
1, 7, 9	
<hr/>	
Carciofo alla Cavour 3.0	18
Artischocke narcht Cavour Art 3.0	
1, 3, 4, 7	

ALLA GRIGLIA

Gegrillt

Fiorentina Swiss premium Fiorentina Schweizer Premium 1, 3, 6, 7	11 (100g)
Costata di wolowina polacca Polnische Wolowina-Rippe	13 (100g)
Tomahawk Hereford irlandese Irischer Hereford Tomahawk	13.50 (100g)
Costata di sashi finlandese Finnisches Sashi-Rippensteak	17 (100g)
Kobeef danese Dänisch Kobeef	17.50 (100g)
Secreto iberico (maiale) Secreto Iberico (Schweinefleisch)	46 (200g)

**Le nostre carni sono servite
con patatine fritte e insalata
coleslaw**

Unser Fleisch wird mit Pommes
und Krautsalat serviert

A TUTTA BRACE

Percorso di degustazione

92

Verkostungs-Route

**Un percorso di 7 piatti pensato e studiato dai nostri chef
per farvi conoscere il loro pensiero di cucina alla brace...
lasciatevi guidare**

Eine Reise mit 7 Gerichten, die von unseren Chefköchen
entwickelt und studiert wurden, um Ihnen ihre Gedanken
über die gegrillte Küche näher zu bringen...
lassen Sie sich führen.

FILETTI E TAGLIATE

Filets und Teilstücke

Filetto di manzo australiano Australisches Rinderfilet	49 (200g)
Filetto di manzo svizzero premium Schweizer Premium-Rindsfilet	56 (200g)
Tagliata di black angus America Black Angus Amerika in Scheiben geschnitten	58 (200g)
Bisonte canadese Kanadisches Bison	55 (200g)
Rib eye argentina Argentinisches Rib-Eye	48 (200g)
Filetto di manzo irlandese con fondo di manzo, salsa remoulade Irisches Rinderfilet mit Rinderbrühe, Remouladensauce	45 (500g)

3, 7, 8, 10, 12

Le nostre carni sono servite con patatine fritte e insalata coleslaw

Unser Fleisch wird mit Pommes und Krautsalat serviert

Le nostre carni vengono maturate minimo 25 giorni fino ad arrivare a frollature più elevate e successivamente vengono grigliate utilizzando i migliori carboni provenienti dalle foreste argentine.

Unser Fleisch wird mindestens 25 Tage lang gereift, bis hin zu höheren Reifegraden, und dann gegrillt mit den besten Kohlen aus argentinischen Wäldern.

ALTRI TAGLI

Mehr Stücke vom Grill

Picanha argentina, patate al forno e salsa chimichurri Argentinische Picanha, gebackene Kartoffel und Chimichurri-Sauce	Minimo 2 persone, prezzo p.p. Minimum 2 Personen, Preis p.P.	39
Galletto Vallespluga intero alla mediterranea con insalata aromatica e patatine fritte Ganzer Vallespluga Galletto alla Mediterranea mit aromatischem Salat und Pommes frites 1, 5, 6, 8, 9, 10		29
Ribs di maialino nei 4 stati americani con patatine fritte alla paprika Ferkelrippchen in den 4 amerikanischen Staaten mit Paprikapommes 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12		31
Costolette d'agnello Nuova Zelanda con panna acida e insalata coleslaw Neuseeländische Lammkoteletts mit saurer Sahne und Krautsalat 3, 5, 6, 7, 9, 10, 12		39 (200g)
Hamburger special TIBON con patatine fritte Hamburger special TIBON mit Pommes frites 1, 7		22
Supplemento contorno Beilage zum Gericht		5

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina non possono essere escluse contaminazioni incrociate.

Bei Lebensmittelallergien fragen Sie bitte vor der Bestellung das Servicepersonal. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen.

1 Cereali *Glutenhaltiges Getreide*

2 Crostacei *Krustentiere*

3 Uova *Eier*

4 Pesce *Fisch*

5 Arachidi *Erdnüsse*

6 Soia *Soja*

7 Latte *lattosio*

8 Frutta a guscio *Schalenobst*

9 Sedano *Sellerie*

10 Senape *Senf*

11 Sesamo *Sesam*

12 Solfiti *Sulfite*

13 Lupini *Lupiten*

14 Molluschi *Mollusken*

Provenienze

Vedi singoli piatti

Tartare, battute e carpacci: Svizzera

Galletto: Italia

Ribs di maiale: Svizzera

Hamburger: Svizzera

Tutti i prezzi sono espressi in CHF, IVA compresa.

Alle preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt