RISTORANTE

LÈ CRU

Le menu

Das Menü

De 19h45 à 22h

Von 19:45 bis 22:00 Uhr

RISTORANTE
LÈCRU

Notre Chef Michele Pedrazzini, notre Maître d'hôtel Sergio Miccoli
et leurs équipes vous donnent le bienvenu dans notre restaurant.

Der Chefkoch Michele Pedrazzini, der Oberkellner Sergio Miccoli
und ihr Team begrüßen Sie in unserem Restaurant

Les Menus Dégustation - *Degustationsmenüs*

Créer une expérience qui va au-delà d'un simple déjeuner ou dîner.
Une expérience qui peut être un souvenir grâce à ses arômes
et les saveurs resteront toujours dans notre mémoire.

Ein Erlebnis zu schaffen, das über ein einfaches Mittag- oder Abendessen hinausgeht.
Ein Erlebnis, dass es eine Erinnerung sein kann, die dank seiner Aromen
und Geschmäcker immer in unserem Gedächtnis bleiben wird.

Vin - *Wein*

Notre Maître Sergio Miccoli sera à votre disposition avec ses avis pour completer votre
expérience en vous suggérant l'accord des vins et des mets le plus indiqué.

Für jedes Menü begleitet Sie der Oberkellner Sergio Miccoli gerne
auf eine kulinarische Reise, die auf jedes einzelne Gericht abgestimmt ist.

Accord des vins avec le menu "LèCru Experience" ∞ 40
Accord des vins avec le menu "Créativité" ∞ 50

Weinbegleitung Menü "LèCru Experience" ∞ 40
Weinbegleitung Menü "Freihand Menû" ∞ 50

Les menus dégustation seront disponibles 21h00.
Le choix du même menu dégustation est obligatoire pour toute la table.

Degustationsmenüs können bis 21.00 Uhr bestellt werden.
Die Wahl des gleichen Degustationsmenüs ist für den gesamten Tisch obligatorisch.

RISTORANTE
LÈCRU

LèCru Experience | *Racconti d'Autunno*

Un parcours en cinq plats qui suit le rythme naturel des saisons,
à travers des matières premières sélectionnées, des préparations respectueuses et des associations inédites.
A five-course menu that celebrates the natural rhythm of the seasons,
through carefully selected ingredients, respectful preparation and innovative combinations

PAN BRIOCHE (1-4-7)
Beurre de Livo et anchois de la mer Cantabrique
„Livo"-Butter und kantabrische Sardellen.

POULPE** RÔTI
*GEBRATENER OCTOPUS** (7-12-14)*
amatriciana et burrata
Amatriciana-Soße und Burrata

TAGLIOLINO FRAIS 30 JAUNES D'ŒUFS
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINO MIT 30 EIDOTTERN (1-3-7-9-12-14)
pommes de terre, persil et petits escargots de mer*
*Kartoffeln, Petersilie und Meeresschnecken**

FRITTO MISTO DE LA MER
GEMISCHTER FRIED FISH (1-2-4-6-7-8-9-14)*
*avec des crevettes rouges de Sicile**, du yaourt grec, des radis et de la coriandre*
*mit Garnelen** aus Sizilien, griechischem Joghurt, Radieschen und Koriander*

SOTTOBOSCO
(1-3-7-8)
Pâte brisée aux châtaignes, noisettes, ganache aux cèpes et sorbet à la mandarine**
*Kastanien-Mürbeteig, Haselnüsse, Ganache aus Steinpilzen und Mandarinen-Sorbet***
∞ 75

Créativité - *Freihand Menü*

Laissez – vous conduire dans le menu de sept plats de notre Chef Michele Pedrazzini
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Michele Pedrazzini
durch unser Sieben-Gänge-Menü führen

∞ 90

Vins et boissoins non comprises - *Wein und Getränke nicht inbegriffen*

RISTORANTE
LÈCRU

Entrées
Vorspeisen

CAILLE ET ABRICOT
WACHTEL UND APRIKOSE (7-9-12)
Poitrine* et cuisses* de caille, abricots secs, culatello de Negrana, grenade et foie gras
Wachtelbrust und -keulen*, getrocknete Aprikosen, Culatello di Negrana, Granatapfel und Foie gras*
∞ 26

RIS* DE VEAU GLACÉE
GLASIERTE KALBSBIRES (7–12)*
brocoli*, ail, huile et piment, safran et sauce à la moelle
Brokkoli, Knoblauch, Olivenöl und Chili, Safran und Knochenmarksauce*
∞ *24*

THE ABYSS
(4-7-12)
Légine australe** poêlé, saveurs méditerranéennes, tomate crue et lait de bufflonne.
*Schwarze Seehecht**, mediterrane Aromen, rohe Tomaten und Büffelmilch*
∞ 35

TEXTURES DE POTIRON
KONSISTENZEN VON KÜRBIS (7)
potiron grillé, sa crème, fondue au taleggio et poudre de potiron brûlé
Gegrillter Kürbis mit Kürbiscreme, Taleggio-Käsefondue und geröstetes Kürbispulver
∞ 22

RISTORANTE
LÈCRU

Jambon ibérique
Ibérico-Schinken (3-7)

Servi avec anchois de la mer Cantabrique, burrata e poivrons rôtis
Mit kantabrischen Sardellen, Burrata-Käse und gerösteten Paprikaschoten

PATANEGRA
(maturation 36 mois / Reifegrad 36 Monate)

Dit “de bellota“, il est le seul vrai “pata negra“ provenant des cochons 100% ibériques, laissés libres dans les “dehesas“ et nourris avec les glands.
«De Bellota» genannt, er ist der einzige echte Pata Negra, der Schinken aus 100% reinen iberischen Schweinen, die in den Dehesas freigelassen und von Eicheln ernährt werden.
∞ 30

Fromages
Käse

LE LAC ET SES ENVIRONS
DER SEE UND SEINE UMGEBUNG (1-7-8-10-12)
Sélection de fromages des alpages du lac de Côme et de ses environs
Auswahl an Almkäse vom Comer See und seiner Umgebung
∞ 16

FROMAGES DE CHÈVRE AZ. FERME "CROTTO ALPE 44
AZ. CROTTO ALPE 44" ZIEGENKÄSE *(1-3-7-8-10)*
de Caslino, avec de la confiture de mandarine et l'huile d’olive de la maison
aus Caslino, mit Mandarinenmarmelade und hausgemachtes Olivenöl
∞ 14

FROMAGE STORICO RIBELLE 2022
„STORICO RIBELLE“ 2022 KÄSE (1-7-8-10-12)
avec de la « bisciola » grillée, une pomme et sa mostarda
mit gerösteter Bisciola (Obstbrot aus dem Veltlin), Apfel
und der dazugehörigen Mostarda
∞ 16

RISTORANTE
LÈCRU

Premier plats
Erste Gänge

RIZ CAMPO DELL'OSTE sélection ISOS
CAMPO DELL'OSTE Reis „ISOS-Auswahl" (2-7-9-12)
chou-fleur*, crevettes rouges** et poudre de champignons d'automne
Blumenkohl, rote Garnelen** und Herbstpilzpulver*
∞ 28

LINGUINE "FERDINANDO" (1-4-7-14)
anchois, betterave rouge grillée, ail, calamars* et pain noir croustillant
Sardellen, über Holzkohle gegrillte Rote Bete, Knoblauch, Tintenfisch und knuspriges Schwarzbrot*
∞ 26

SYMPHONIE DE BOIS
HOLZSYMPHONIE (1-7-8-9-10-12)
Mélange de pâtes, selle de lièvre**, sauce brune, potiron, amandes et mostarda de figues
*„Pasta Mista" mit Hasenrücken**, dunkler Brühe, Kürbis, Mandeln und Feigen-Mostarda*
∞ 26

GNOCCO* AUX CHÂTAIGNES
KASTANIEN-GNOCCHI (1-3-7-8-9)*
cœur de graisse d'alpage, crème de verzette, genévrier et camomille
„Cuore di Grasso d'Alpe" (hochwertiger, vollfetter Alpenkäse), Verzette-Sahne, Wacholder und Kamille
∞ 25

Pâtes fraîches de notre production
Frische Pasta aus eigener Produktion

TAGLIOLINO FRAIS
HAUSGEMACHTE TAGLIOLINO (1-7-8-9-12)
au chou noir, osso buco** de cerf, beurre noisette et pruneaux sauvages
*mit Schwarzkohl, Wild-Ossobuco**, brauner Butter und Wildpflaumen*
∞ 25

PÂTES FARCIES
GEFÜLLTE PASTA (1-3-7)
prosciutto, petits pois, crème fraîche de la Valteline et parmesan affiné 30 mois
Prosciutto, Erbsen, frische Valtellina-Sahne und 30 Monate gereifter Parmigiano Reggiano
∞ 24

RISTORANTE
LÈCRU

Plats
Hauptgerichte

SELLES DE CHEVREUIL*
REHENRÜCKEN (9–12)*
osmose de pomme et de framboise, sous-bois d'automne
eine Mischung aus Apfel und Himbeere, herbstliche Waldaromen
∞ 30

POINT DE COCHON* DE LA RÉGION DU HAUT LARIO LAQUÉ
GLASIERTE SCHWEINEFILETS AUS DER REGION OBER-LARIO (7–9)*
millefeuille de pommes de terre, d'échalotes et de champignons
Kartoffel-Millefeuille mit Schalotten und Pilzen
∞ 26

TRUITE ROUGE*, POMMES DE TERRE DE COMO ET RAIFORT
ROTE FORELLE, COMO-KARTOFFELN UND MEERRETTICH (4-6-9-10-12-14)*
bettes, huîtres, champagne et caviar
Mangold, Austern, Champagner und Kaviar
∞ 32

CHOU-FLEUR GRILLÉ
GEGRILLTER BLUMENKOHL (6-7-8)
sa crème, des noix de cajou, du pecorino et de la truffe noire
eigene Sahne, Cashewnüsse, Pecorino-Käse und schwarze Trüffel
∞ 25

Plats hors carte – *Außerhalb der Speisekarte*

N'hésitez pas à demander conseil à notre maître sur les plats du jour hors carte.
Zögern Sie nicht, unseren Maître um Rat zu den heutigen Gerichten außerhalb der Speisekarte zu fragen.

Couvert: ∞ 4 par personne – *Gedeckgebühr: ∞ 4 pro Person*

*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés. ** Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés. Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire.

**Um hohe hygenische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden. **Um hohe hygenische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren. Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten. Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.*

RISTORANTE

LÈCRU

Desserts & Fromages

Desserts und Käse

RISTORANTE
LÈCRU

Nos fromages
Unsere Käse

LE LAC ET SES ENVIRONS
DER SEE UND SEINE UMGEBUNG (1-3-7-8-10)

Sélection de fromages des alpages du lac de Côme et de ses environs
Auswahl an Almkäse vom Comer See und seiner Umgebung
∞ 16

FROMAGES DE CHÈVRE AZ. FERME "CROTTO ALPE 44
AZ. CROTTO ALPE 44" ZIEGENKÄSE *(1-3-7-8-10)*

de Caslino, avec de la confiture de mandarine et l'huile d'olive de la maison
aus Caslino, mit Mandarinenmarmelade und hausgemachtes Olivenöl
∞ 14

FROMAGE "STORICO RIBELLE" 2022
"STORICO RIBELLE" 2022 KÄSE (1-7-8-10-12)

avec de la « bisciola » grillée, pomme et sa mostarda
mit gerösteter Bisciola (Obstbrot aus dem Veltlin), Apfel und der dazugehörigen Mostarda
∞ 16

RISTORANTE

LÈCRU

Nos desserts
Unsere Desserts

SOTTOBOSCO
(1-3-7-8)

Pâte brisée aux châtaignes, noisettes, ganache aux cèpes
et sorbet à la mandarine**
Kastanien-Mürbeteig, Haselnüsse,
*Ganache aus Steinpilzen und Mandarinen-Sorbet***
∞ 12

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ (1-3-7)

glace** à la panna cotta caramélisée et à la crème fouettée de la Valteline
*karamellisiertes Panna-Cotta-Eis** mit Valtellina-Schlagsahne*
∞ 12

POTIRON CHAI
CHAI KÜRBIS (3–7)

Boulette au thé* Chai, crème de potiron et gaufrette épicée
Chai-Tee-Kugel, cremiger Kürbis und gewürzte Waffel*
∞ 12

AMANDE D'AUTOMNE
HERBSTMANDEL (1-3-7-8-12)

Moelleux aux amandes* et au chocolat blanc, gaufrettes aux pommes, vin chaud et glace** aux amandes, au sel et à la vanille
Creme aus Mandel- und Weißschokoladenkuchen, Apfelwaffeln,*
*Glühwein, Mandel-, Salz- und Vanilleeis***
∞ 12

RISTORANTE
LÈCRU

Fruits et glace **
*Obst und Eis***

Sorbet** du jour
*Das Sorbet** des Tages*
∞ 10

Soupe de fruits rouges
Avec de la glace au lait **

Die rote Fruchtsuppe
*Mit Milcheis ** (7)*
∞ 10

Découvrez nos vins de dessert ⇨

Entdecken Sie unsere Dessertweine ⇨

*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés.
** Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés.
Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes.
Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire.

**Um hohe hygenische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden.*
***Um hohe hygenische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren.*
Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten.
Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.

RISTORANTE

LÈCRU

Vins de dessert et de méditation
Weine für Dessert und Meditation

Bricco della Terrazza – *Accordini*	∞ 42	∞ 8
Zibibbo Sicilia IGP – Vino Liquoroso - *Alagna*	∞ 42	∞ 8
Muffato Castello della Sala – Antinori	∞ 55	∞
Vinsanto del Chianti Classico – *Antinori*	∞ 65	∞
Tre Filer Tav. I Frati – *Cà dei Frati*	∞ 28	∞ 6
Sauternes – Chateau Les Justices	∞ 64	∞
Moscato d'Asti Docg– *Damilano*	∞ 37	∞ 7
Picolit Docg – *Dario Coss*	∞ 68	∞
Ben Ryè Doc – *Donnafugata*	∞ 48	∞ 8
Ben Ryè Doc Ed. Limitata 0,75 – *Donnafugata*	∞ 118	∞
Tal Luc – *Lis Neris*	∞ 85	∞
Le Rane Colli Piacentini Malvasia Aromatica – *Luretta*	∞ 45	∞
Acininobili - *Maculan*	∞ 75	∞
Recioto Valpolicella Classico Angelorum 2017 – *Masi*	∞ 40	∞
Recioto Valpolicella Classico Angelorum 2021 – *Masi*	∞ 38	∞
Vertemate Alpi Retiche Igt Passito - *Memete Prevostini*	∞ 63	∞10
VinSanGiusto – San Giusto a Rentennano	∞ 62	∞
Passito di Pantelleria - *Solidea*	∞ 45	∞

RISTORANTE

LÈCRU

Aur revoir

Aufwiedersehen

“Il n'y a pas d'amour plus sincère
que celui de la bonne chère.“

*„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen“*

George Bernard Shaw