

RISTORANTE  
**LÈ CRU**

Le menu

*Das Menü*

De 12h30 à 14h30

*Von 12:30 bis 14:30 Uhr*

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 compléter 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 Menü" ∞ 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 | Primavera Pop

Un parcours en cinq niveaux qui suit le rythme naturel des saisons, à travers des matières premières sélectionnées, des fabrications respectueuses et des combinaisons inédites

Ein Fünf-Gänge-Parcours, der dem natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten folgt, durch ausgewählte Rohstoffe, respektvolle Verarbeitung und unbekannte Kombinationen

### ASPARAGO VIOLETTO

(1-3-7-9)

Crème de taleggio, ail et œuf mariné  
*Taleggio-Creme, Bärlauch und eingelegtes Ei*

### ROSSO DI MANZO

(7-9-10-12)

*Tartare de bœuf, bitto 2021, Morchella\*\* et truffe noire d'été de nos collines*  
*Rindertartar, bitto 2021, Morcheln\*\* und schwarzer Sommertrüffel unserer Hügel*

### TAGLIOLINO AMBRA

(1-2-3-4-14)

Tagliolini frais, crème de pommes de terre et ragoût de noisette de mer\*  
*Knoblauch, Frische Tagliolini, Kartoffelcreme und Ragout aus kleinen Meeresschnecken\**

### ANATRA POP

(7-9-12)

*Canard, farine de maïs rouge et pop-corn de sarrasin*  
*Ente, rotes Maismehl und Buchweizen-Popcorn*

### LIUK

(7)

citron\*\*, réglisse et meringue  
*Zitrone\*\*, Lakritz und Baiser*

∞ 75

## Main libre | Creativity - Main libre | Kreativität

Laissez-vous guider dans un parcours de sept plats  
par notre Chef Michele Pedrazzini

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Michele Pedrazzini  
durch ein Sieben-Gänge-Menü führen

∞90

Vins et boissons non compris - *Weine und Getränke nicht inbegriffen*

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Entrées  
*Vorspeisen*

PIGEON RÔTI  
*GERÖSTETE TAUBEN\* (9-12)*  
cannolo de carotte et ravioli de betterave rouge  
*Karotten-Cannoli und Rote-Bete-Ravioli*  
∞ 24

ŒUF DE FORÊT CROQUANT  
*KNUSPRIGRES SELVA-EI (1-3-7)*  
pommes de terre, truffe noire et textures de parmesan 30 mois  
*Kartoffeln, schwarze Trüffel und 30 Monate gereifter Parmesankäse*  
∞ 28

TRUITE DANS LES ALPES  
*FORELLE IN DEN ALPEN (3-7-9-12)*  
Truite rouge\*, chou-fleur rôti, pommes et légumes fermentés  
*Rote Forelle\*, gerösteter Blumenkohl, Äpfel und fermentiertes Gemüse*  
∞ 25

FANTASIE DE LÉGUMES  
*GEMÜSEFANTASIE*  
tubercules et racines d'hiver  
*Winterknollen und Wurzeln*  
∞ 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 (1-3-7-8-10)*

*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

SCIATT DE BITTO 2025 DE LA VALGEROLA  
*2025 BITTO-KÄSE „SCIATT“ AUS VALGEROLA (1-7-9-12)*

*beignets croustillants fourrés au fromage Bitto 2025 de Valgerola  
mélange de salades, vinaigrette aux framboises  
Knusprige Krapfen mit einer Füllung aus 2025 Bitto-Käse aus Valgerola  
gemischter Salat, Himbeervinaigrette*

∞ 16

RISTORANTE

LÈCRU

## Premier plats *Erste Gänge*

RISOTTO VALTELLINA (1-7-9-12)

Riz Campo dell'Oste sélection Isos, fromage bleu de Valtellina, safran, isabelle, croquant de panettone.

*Isos-Auswahl Campo dell'Oste-Reis, Valtellina-Blauschimmelkäse, Safran, Isabella-Trauben und knuspriger Panettone.*

∞ 26

CANDELE FERDINANDO II (1-7-9-12)

Candele « Ferdinando II » cassées avec morceaux de porc, côtes rouges et oignons croustillants

*Gebrochene „Ferdinando II“-Candele-Nudeln mit Schweinerippchen, rotem Mangold und knusprigen Zwiebeln*

∞ 22

GNOCCHI\* AU PAIN

*BROTGNOCCHI\* (1-3-4-7-9-12)*

Ail, huile et piment, mousse de morue et riz soufflé noir

*Knoblauch, Öl und Chili, Baccalà-Mousse und schwarzer Puffreis*

∞ 25

SPAGHETTONI AU LAC

*SEESPAGHETTONI (1-4-7-8-9-12)*

Spaghettoni « Felicetti », extrait de carottes grillées, leurs feuilles et missoltino

*Spaghettoni „Felicetti“, gegrillter Karottenextrakt, Karottenblätter und Missoltino*

∞ 26

## Pâtes fraîches de notre production Frische Pasta aus eigener Produktion

RAVIOLI DE POTIRON

*KÜRBIS-RAVIOLI (1-3-7-9-10)*

Parmesan 36 mois, beurre fondu et moutarde

*36 Monate gereifter Parmigiano, braune Butter und Senf*

∞ 24

MALTAGLIATI GREZZI (1-3-7-9-12)

Maltagliati maison au jaune d'œuf et à la farine brute, ossobuco de cerf et fruits rouges

*Hausgemachte Maltagliati mit Eigelb und Vollkornmehl, Ossobuco vom Wild und roten Beeren*

∞ 25

RISTORANTE  
**LÈCRU**

Plats  
*Hauptgerichte*

AGNEAU GLACÉ  
GLASIERTES LAMM (7-9-12)

agrumes, piments jalapeños, fromage de chèvre de Caslino, côtelette aux arômes de pin  
*Zitrusfrüchte, Jalapeños, Caslino-Ziegenkäse, Lammkotelett mit einem Hauch von Kiefer*  
∞ 28

POITRINE DE PORC  
SCHWEINEBAUCH (6-9-12)

ananas, romarin, feuilles de mizuna  
Ananas, Rosmarin, Mizuna-Blätter  
∞ 26

THON\* ROUGE TATAKI  
ROTTER THUNFISCH\* TATAKI (1-3-6-9-11-12)

sésame, daikon, dashi et shitake  
*Sesam, Daikon, Dashi und Shiitake-Pilze*  
∞ 30

ARTICHAUT À LA CENDRES  
ARTICHOKE (7-9)

poivron rouge, menthe, tamarin et mascherpa  
*Paprika, Minze, Tamarinde und Mascarpone*  
∞ 24

---

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 hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden. \*\*Um hohe hygienische 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

*SCIATT DE BITTO 2025 DE LA VALGEROLA  
2025 BITTO-KÄSE „SCIATT“ AUS VALGEROLA (1-7-9-12)*

*beignets croustillants fourrés au fromage Bitto 2025 de Valgerola  
mélange de salades, vinaigrette aux framboises  
Knusprige Frittierstücke mit einer Füllung aus 2025 Bitto-Käse aus  
Valgerola  
gemischter Salat, Himbeervinaigrette  
∞ 16*

RISTORANTE

# LÈCRU

*Nos desserts*  
*Unsere Desserts*

CANNOLO LèCRU (1-3-7)

chocolat, thé noir, citrouille et chocolat blanc  
*Schokolade, schwarzer Tee, Kürbis und weiße Schokolade*  
∞ 12

MILLEFOGLIE (1-3-7-10)

beurre artisanal, crème à la vanille,  
compote d'agrumes et son sorbet\*\*  
*handwerklich hergestellte Butter, Vanillecreme, Zitruskompott und*  
*Zitrusorbet\*\**  
∞ 12

LIUK (7)

citron\*\*, réglisse et meringue  
*Zitrone\*\*, Lakritz und Baiser*  
∞ 12

POMME CARAMÉLISÉE

KARAMELLAPFEL (1-3-7-8-12)

Bisciola, myrtilles et topinambours\*\*  
*Bisciola, Heidelbeeren und Topinambur\*\**  
∞ 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.

Veillez 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 hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden.*

*\*\*Um hohe hygienische 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.*

Vins de dessert et de méditation  
*Weine für Dessert und Meditation*

		
Muffato Castello della Sala – Antinori	∞ 55	
Sichel Sauternes - Sauternes	∞ 64	∞ 12
Tre Filer Tav. I Frati – Cà dei Frati	∞ 28	∞ 6
Acininobili – Maculan	∞ 65	
Recioto Valpolicella Classico Angelorum – Masi	∞ 32	
Bricco della Terrazza – Accordini	∞ 42	∞ 8
Vinsanto del Chianti Classico – Antinori	∞ 65	
Moscato d’Asti – Damilano	∞ 37	∞ 7
Ben Ryè Edizione Limitata 0,75 – Donnafugata	∞ 118	
VinSanGiusto – San Giusto a Rentennano	∞ 62	
Zibibbo Sicilia IGP – Vino Liquoroso - Alagna	∞ 42	∞ 8

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