



Room service

MENU



Grande carta GRANDE CARTE

Orari Room-service dalle 11:00 alle 23:00

Room-service hours from 11:00 a.m. to 23:00
Zimmerservicezeiten von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Heures de service en chambre de 11h00 à 23h00

Costo del vassoio/servizio in camera

Tray Charge or room service charge
Kosten für Tablett oder Zimmerservice
Coût du plateau ou du service en chambre

CHF 10.00

Piccola Carta PETITE CARTE

I piatti vengono serviti in camera 24 ore su 24

Available for room service 24 hours a day
Die Gerichte werden 24 Stunden am Tag auf dem Zimmer serviert
Les plats sont servis en chambre 24 heures sur 24

Costo del vassoio/servizio in camera

Tray Charge or room service charge
Kosten für Tablett oder Zimmerservice
Coût du plateau ou du service en chambre

CHF 10.00



Spuntini SNACKS

Club Sandwich con patatine fritte

Club Sandwich with French Fries
Club Sandwich mit Pommes Frites
Club Sandwich avec frites

CHF 42.00

Toast farcito al prosciutto di vitello e formaggio

Toast stuffed with ham and cheese
Toast, gefüllt mit Schinken und Käse
Toast farci de jambon et de fromage

CHF 25.00

Pinsa Margherita

Margherita Pinsa
Pinsa Margherita
Pinsa Margherita

CHF 24.00

Hamburger di manzo (200 gr), cheddar, insalata, pomodoro, cipolla caramellata e patatine fritte

Beef burger (200 g), cheddar, lettuce, tomato, caramelized onion and French fries
Rinderhamburger (200 g), Cheddar, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Pommes frites
Hamburger de bœuf (200 g), cheddar, laitue, tomate, oignon caramélisé et frites

CHF 45.00

Insalata Caesar con bocconcini di pollo

Caesar salad with chicken nuggets
Caesar-Salat mit Hähnchen-Nuggets
Salade César avec nuggets de poulet

CHF 34.00



Antipasti STARTERS

Tartare di manzo e pane toast

Beef tartare with toasted bread
Rindertatar mit Toastbrot
Tartare de bœuf avec pain toasté

CHF 46.00

Salmone affumicato con spuma di Rafano

Smoked salmon, horseradish mousse
Räucherlachs, Meerrettich-Mousse
Saumon fumé, mousse de raifort

CHF 38.00

Bresaola, Rucola, Parmigiano

Bresaola, Arugula, Parmesan
Bresaola, Rucola, Parmesan
Bresaola, roquette, parmesan

CHF 32.00

Insalata caprese con pomodoro e mozzarella di bufala

Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella cheese
Caprese-Salat mit Tomate und Büffelmozzarella
Salade Caprese avec tomates et mozzarella de bufflonne

CHF 36.00



Primi piatti

FIRST COURSES

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti with Bolognese sauce
Spaghetti mit Bolognesesosse
Spaghetti à la sauce Bolognaise

CHF 30.00

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodorino fresco e basilico

Ricotta and spinach ravioli with fresh cherry tomatoes and basil
Ricotta-Spinat-Ravioli mit frischen Kirschtomaten und Basilikum
Raviolis ricotta et épinards aux tomates cerises fraîches et basilic

CHF 32.00

Penne all'arrabiata

Arrabiata style penne with chilipeppers and garlic
Penne nach Arrabiata Art mit Chilischoten und Knoblauch
Penne à l'Arrabiata avec piments et ail

CHF 28.00

Crema di pomodoro e basilico

Tomato and basil soup
Tomatensuppe mit Basilikum
Soupe aux tomates et au basilic

CHF 18.00

Minestrone di verdura

Tomato and basil soup
Tomatensuppe mit Basilikum
Soupe aux tomates et au basilic

CHF 21.00



Secondi piatti

SECOND COURSES

Filetti di branzino alla griglia con patate e verdura

Grilled sea bass fillets with potatoes and vegetables
Gegrillte Seebarschfilets mit Kartoffeln und Gemüse
Filets de bar grillés avec pommes de terre et légumes

CHF 60.00

Gamberoni al curry con riso al burro e verdure

Grilled king prawns with butterrice and vegetables
Gegrillte Riesengarnelen an Butterreis und Gemüse
Crevettes royales grillées avec riz au beurre et légumes

CHF 58.00

Scaloppina di vitello al Limone con riso e verdure

Veal scaloppine in lemon Sauce with rice and vegetables
Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Reis und Gemüse
Escalope de veau au citron avec du riz et des légumes

CHF 54.00

Filetto di manzo alla griglia con patate e verdure

Grilled beef tenderloin with potatoes and vegetables
Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffeln und Gemüse
Filet de bœuf grillé avec pommes de terre et légumes

CHF 64.00

Galletto disossato con salsa tradizionale del pollo al cestello

Boneless spring chicken with traditional basket chicken sauce
Entbeintes Mistkratzerli mit traditioneller Poulet-im-Körbli-Sauce
Coquelet désossé avec sauce traditionnelle du poulet au panier

CHF 45.00



Dolci
DESSERTS

Crème caramel

Crème caramel
Karamellcreme
Crème caramel

CHF 22.00

Tiramisù al caffè

Coffee Tiramisu
Kaffee-Tiramisu
Tiramisu au café

CHF 22.00

Panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta with raspberries
Himbeer-Panna-Cotta
Panna cotta à la framboise

CHF 22.00

Tortino al Cioccolato e crema Chantilly, fragole

Chocolate fondant with Chantilly cream and strawberries
Schokoladenfondant mit Chantilly-Crème und Erdbeeren
Fondant au chocolat avec crème Chantilly et fraises

CHF 22.00



Piccola Carta

PETITE CARTE

I piatti vengono serviti in camera 24 ore su 24

Available for room service 24 hours a day

Die Gerichte werden 24 Stunden am Tag auf dem Zimmer serviert.

Les plats sont servis en chambre 24 heures sur 24

Costo del vassoio/servizio in camera

Tray Charge or room service charge

Kosten für Tablett oder Zimmerservice

Coût du plateau ou du service en chambre

CHF 10.00

Salmone affumicato con spuma di Rafano

Smoked salmon, horseradish mousse

Räucherlachs, Meerrettich-Mousse

Saumon fumé, mousse de raifort

CHF 38.00

Insalata Caprese con pomodoro e con mozzarella di bufala

Caprese salad with tomato and buffalo mozzarella cheese

Caprese-Salat mit Tomate und Büffelmozzarella

Salade Caprese avec tomate et mozzarella de bufflonne

CHF 36.00

Bresaola, Rucola, Parmigiano,

Bresaola, Arugula, Parmesan

Bresaola, Rucola, Parmesan

Bresaola, roquette, parmesan

CHF 32.00



Bollicine & Champagne

BUBBLES & CHAMPAGNES

Barons de Rothschild Concordia

Chardonnay, Pinot Noir – Barons de Rothschild, Epernay

CHF 108.00

Bollinger Special Cuvée

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – Bollinger, Epernay

CHF 155.00

Bellavista Alma Assemblage Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc – Bellavista, Franciacorta

CHF 82.00

Vini bianchi

WHITE WINES

Silene DOC

Merlot – Ferrari, Ticino

CHF 59.00

Cervaro della Sala

Chardonnay, Grechetto – Castello della Sala Antinori, Umbria

CHF 162.00

Pouilly Fumé Ladoucette

Sauvignon Blanc – Baron De Ladoucette, Loira

CHF 89.00

Vini rossi

RED WINES

Sasso Rosso DOC

Merlot – Ferrari- Ticino

CHF 59.00

Chianti Classico Riserva Novecento DOCG

Sangiovese – Le Dievole - Toscana

CHF 85.00

Bourgogne Rouge La Taupe

Pinot Noir – Chavy - Bourgogne

CHF 62.00

Vini rosati

ROSÉ WINES

Gran Rosé DOC

Merlot – Gialdi, Ticino

CHF 45.00

RosaMara, DOC

Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera – Costaripa, Lombardia

CHF 42.00



Birre BEERS

Heineken 33 cl	CHF 10.00
Erdinger Weissbier	CHF 10.00

Analcolici SOFT DRINKS

Coca Cola 33cl	CHF 9.00
Acqua naturale / Still water / Natürliches Wasser / Eau naturelle	CHF 10.00
Acqua gassata / Sparkling water / Karbonisiertes Wasser / Eau carbonatée	CHF 10.00
Aranciata 20 cl / Orange Soda 20 cl/ Orangenlimonade 20cl / Orangeade 20cl	CHF 9.00
Rivella 33cl	CHF 9.00
Acqua Tonica 20cl / Tonic Water 20 cl / Tonic Water 20 cl / Eau Tonic 20 cl	CHF 9.00
Succo di Frutta / Fruit Juice/ Fruchtsaft / Jus de fruits	CHF 9.00

Caffe e bevande calde COFFEES AND HOT BEVERAGES

Espresso	CHF 5.00
Cappucino	CHF 7.00
Cioccolata calda / Hot Chocolate / Heiße Schokolade / Chocolat chaud	CHF 7.00
Tè / Tea / Tee / Thé	CHF 10.00



Contenuti Alimentari / Content In Food

PIATTI VEGETARIANI VEGETARIAN DISHES			CROSTACEI CRUSTACEANS
NOCI NUTS			ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
LATTOSIO LACTOSE			MOLLUSCHI MOLLUSCS
UOVA EGGS			SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS
GLUTINE GLUTEN			SEMI DI SOIA SOYABEANS
PESCE FISH			LUPINI LUPINS
MOSTARDA MUSTARD			SEDANO CELERY

Gentile ospite, il nostro team di servizio sarà lieto di informarla sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze. Le carni provenienti da paesi stranieri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni.

Dear Guest, our service team will be happy to inform you about the ingredients contained in our dishes that can trigger allergies or intolerances. Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones.

Lieber Gast, unser Serviceteam informiert Sie gerne über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Fleisch aus anderen Ländern kann mit Antibiotika oder Hormonen behandelt worden sein.

Cher client, notre équipe de service se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Les viandes provenant de pays étrangers peuvent avoir été traitées aux antibiotiques ou aux hormones.



Provenienze Alimentari / Origins of Food

<p><u>Provenienza dei pesci:</u> Branzino: FR, IT Black Cod: AU Polpo: IT, ES Vongole: IT Scampi: NO, ZA Gamberi: IT Luccioerperca: CH Rombo: NL Tonno: IT, ES Capesante: US</p>	<p><u>Origin of fish:</u> Sea Bass: FR, IT Black Cod: AU Octopus: IT, ES Mussels: IT Spiny-lobster: NO, ZA Red Prawns: IT Pike perch: CH Turbot: NL Tuna: IT, ES Scallops: US</p>	<p><u>Herkunft des Fisch:</u> Seebarsch: FR,IT Kabeljau: AU Krake: IT, ES Miesmuscheln: IT Languste: NO, ZA Garnelen: IT Zander: CH, IT Steinbutt: NL Thunfisch: IT, ES Kammuschein: US</p>	<p><u>Origine du poisson:</u> Bar: FR, IT Cabillaud: AU Pulpe: IT, ES Moules: IT Langoustines: NO, ZA Crevette: IT Sandre: CH, IT Turbot: NL Thon: IT, ES Coquilles Saint-Jacques: US</p>
<p><u>Provenienza delle carni:</u> Vitello: CH Manzo: CH, IE, AR, IT Agnello: IE, NZ Pollo: CH Anatra: FR</p>	<p><u>Origin of meat:</u> Veal: CH Beef: CH, IE, AR, IT Lamb: IE, NZ Chicken: CH Duck: FR</p>	<p><u>Herkunft des Fleisches:</u> Kalb: CH Rind: CH, IE, AR, IT Lamm: IE, NZ Huhn: CH Ente: FR</p>	<p><u>Provenance de la viande:</u> Veau: CH Bœuf: CH, IE, AR, IT Agneau: IE, NZ Poulet: CH Canard: FR</p>
<p><u>Provenienza del pane:</u> Fatto in casa, CH, IT, FR</p>	<p><u>Origin of bread:</u> Homemade, CH, IT, FR</p>	<p><u>Herkunft des Brotes:</u> Hausgemacht, CH, IT, FR</p>	<p><u>Provenance du pain:</u> Fait maison, CH, IT, FR</p>

Le carni dei paesi esteri possono essere state trattate con antibiotici o ormoni.

*Il nostro chef è a Vostra disposizione per adeguare il menu in caso di intolleranze e/o allergie alimentari.
Vi ringraziamo per aver scelto il nostro Ristorante e Vi auguriamo buon viaggio tra i sapori del nostro menu.*

Meat from foreign countries may have been treated with antibiotics or hormones.

The menu can be adapted in case of food intolerances and/or allergies.

We would like to thank you for choosing our Restaurant and we wish you a pleasant journey through the flavor of menu.

A world of luxury