

Ristorante
LE RIVE

menu à la carte

Antipasti

APPETIZERS

Capasanta scottata, vellutata di cavolfiore, caviale
Gebratene Jakobsmuschel, Blumenkohlvelouté, Kaviar
Noix de Saint-Jacques poêlée, velouté de chou-fleur, caviar
Seared scallop, cauliflower velouté, caviar
48.- CHF

Ricciola marinata, macedonia di ortaggi alla piemontese
Marinierte Gelbschwanzmakrele, piemontesische Gemüsemacédoine
Sériole marinée, macédoine de légumes à la piémontaise
Marinated amberjack, Piedmont-style vegetable macédoine
38.- CHF

Terrina di foie gras e tartufo nero, babà alla zucca
Terrine von Foie gras und schwarzem Trüffel, Kürbis-Babà
Terrine de foie gras et truffe noire, babà au potiron
Foie gras and black truffle terrine, pumpkin babà
44.- CHF

Cardoncello, porro, grano saraceno croccante
Kräuterseitling, Lauch, knuspriger Buchweizen
Pleurote du panicaut, poireau, sarrasin croustillant
King oyster mushroom, leek, crispy buckwheat
32.- CHF

Tartare di cervo, porcini, uovo, crumble di pane
Hirschtatar, Steinpilze, Ei, Brotcrumble
Tartare de cerf, cèpes, œuf, crumble de pain
Venison tartare, porcini mushrooms, egg, bread crumble
40.- CHF

Primi piatti

FIRST COURSES

Pappardella ripiena di lepre e il suo sugo
Gefüllte Pappardella mit Hase und eigenem Jus
Pappardella farcie au lièvre et son jus
Pappardella filled with hare and its jus
38.- CHF

Tagliolini all'aragosta
Tagliolini mit Languste
Tagliolini à la langouste
Tagliolini with spiny lobster
48.- CHF

Candele, porcini e ribes rosso
Candele-Pasta mit Steinpilzen und roten Johannisbeeren
Pâtes Candele aux cèpes et groseilles rouges
Candele pasta with porcini mushrooms and redcurrants
34.- CHF

Spaghetti alla chitarra, zucca e gambero rosso
Spaghetti alla chitarra mit Kürbis und roter Garnele
Spaghetti alla chitarra au potiron et à la crevette rouge
Spaghetti alla chitarra with pumpkin and red prawn
42.- CHF

Risotto Carnaroli allo zafferano, animelle glassate
Carnaroli-Risotto mit Safran, glasiertes Kalbsbries
Risotto Carnaroli au safran, ris de veau glacés
Carnaroli risotto with saffron, glazed veal sweetbreads
36.- CHF

Secondi di pesce

FISH MAIN COURSES

Luccioperca in pane dorato inglese, salsa ai pinoli, rape, zucca
Zander in goldener Panade, Pinienkernsauce, Rüben und Kürbis
Sandre en panure dorée, sauce aux pignons de pin, navets et potiron
Pike perch in golden breadcrumbs, pine nut sauce, turnips and pumpkin
62.- CHF

Branzino al sale, patate e verdure di stagione
Wolfsbarsch in der Salzkruste, Kartoffeln und Saisongemüse
Bar en croûte de sel, pommes de terre et légumes de saison
Sea bass in salt crust, potatoes and seasonal vegetables
142.- CHF
prezzo totale per 2 persone / total price for 2 people

Black cod, cocco e lemongrass, patata viola e piccoli ortaggi
Black Cod, Kokos und Zitronengras, violette Kartoffel und junges Gemüse
Black cod, coco et citronnelle, pomme de terre violette et petits légumes
Black cod, coconut and lemongrass, purple potato and baby vegetables
72.- CHF

Sogliola alla mugnaia, carciofi, patate e bietole
Seezunge nach Müllerin Art, Artischocken, Kartoffeln und Mangold
Sole meunière, artichauts, pommes de terre et blettes
Sole meunière, artichokes, potatoes and Swiss chard
75.- CHF

Secondi di carne

MEAT MAIN COURSES

Filetto di cervo, funghi, cavoletti di Bruxelles, zucca e spätzli
Hirschfilet, Pilze, Rosenkohl, Kürbis und Spätzli
Filet de cerf, champignons, choux de Bruxelles, potiron et spätzli
Venison fillet, mushrooms, Brussels sprouts, pumpkin and spätzli
68.- CHF

Sella di capriolo Baden-Baden
Rehrücken Baden-Baden
Selle de chevreuil Baden-Baden
Saddle of roe deer Baden-Baden
140.- CHF
prezzo totale per 2 persone / total price for 2 people

Petto d'anatra all'arancia, pastinaca e indivia brasata
Entenbrust mit Orange, Pastinake und geschmorter Endivie
Magret de canard à l'orange, panais et endive braisée
Duck breast with orange, parsnip and braised endive
60.- CHF

Medaglione di vitello alla Rossini, foie gras, tartufo nero, patate e spinaci
Kalbsmedaillon Rossini, Foie gras, schwarzer Trüffel, Kartoffeln und Spinat
Médaillon de veau Rossini, foie gras, truffe noire, pommes de terre et épinards
Veal medallion Rossini, foie gras, black truffle, potatoes and spinach
70.- CHF

Dolci

DESSERTS

Millefoglie, ricotta e datteri, pralinato alle noci pecan
Millefeuille, Ricotta und Datteln, Pekannusspraliné
Millefeuille, ricotta et dattes, praliné aux noix de pécan
Millefeuille, ricotta and dates, pecan praline
25.- CHF

Tartelletta alla nocciola, mascarpone e caramello al caffè
Haselnusstörtchen, Mascarpone und Kaffeekaramell
Tartelette à la noisette, mascarpone et caramel au café
Hazelnut tartlet, mascarpone and coffee caramel
25.- CHF

Mandarino e Kalamansi con gelato al pepe Timut
Mandarine und Kalamansi mit Timut-Pfeffer-Eis
Mandarine et Kalamansi avec glace au poivre de Timut
Mandarin and Kalamansi with Timut pepper ice cream
25.- CHF

Mostacciolo, cioccolato fondente e gelato al fior di latte
Mostacciolo, dunkle Schokolade und Fior-di-Latte-Eis
Mostacciolo, chocolat noir et glace fior di latte
Mostacciolo, dark chocolate and fior di latte ice cream
25.- CHF

Selezione di formaggi dal nostro carrello
Käseauswahl von unserem Käsewagen
Sélection de fromages de notre chariot
Selection of cheeses from our trolley
25.- CHF

Ristorante
LE RIVE

menu degustazione



Vegetariano
MONTE SAN GIORGIO

Mousse di formaggella, miele
Formaggella-Käsemousse, Honig
Mousse de formaggella, miel
Formaggella cheese mousse, honey

* * * * *

Risotto con fiori ed erbe del San Giorgio, formaggio del monte
Risotto mit Blüten und Kräutern vom San Giorgio, Bergkäse
Risotto aux fleurs et herbes du San Giorgio, fromage du mont
Risotto with flowers and herbs from San Giorgio, mountain cheese

* * * * *

Semifreddo alla farina bona, ribes rosso, meringa svizzera
Farina-bona-Semifreddo, rote Johannisbeeren, Schweizer Meringue
Semifreddo à la farina bona, groseilles rouges, meringue suisse
Farina bona semifreddo, redcurrants, Swiss meringue

80.- CHF per persona / per person

This menu is a tribute to Monte San Giorgio, the UNESCO World Heritage site overlooking La Romantica.
All dishes are crafted with local herbs and ingredients from the Monte San Giorgio region.

Degustazione

LE RIVE

Ricciola marinata, macedonia di ortaggi alla piemontese
Marinierte Gelbschwanzmakrele, piemontesische Gemüsemacédoine
Sériole marinée, macédoine de légumes à la piémontaise
Marinated amberjack, Piedmont-style vegetable macédoine

* * * * *

Spaghetti alla chitarra, zucca e gambero rosso
Spaghetti alla chitarra mit Kürbis und roter Garnele
Spaghetti alla chitarra au potiron et à la crevette rouge
Spaghetti alla chitarra with pumpkin and red prawn

* * * * *

Luccioperca in pane dorato inglese, salsa ai pinoli, rape, zucca
Zander in goldener Panade, Pinienkernsauce, Rüben und Kürbis
Sandre en panure dorée, sauce aux pignons de pin, navets et potiron
Pike perch in golden breadcrumbs, pine nut sauce, turnips and pumpkin

* * * * *

Mandarino e Kalamansi con gelato al pepe Timut
Mandarine und Kalamansi mit Timut-Pfeffer-Eis
Mandarine et Kalamansi avec glace au poivre de Timut
Mandarin and Kalamansi with Timut pepper ice cream

135.- CHF per persona (minimo 2 persone) / per person (2 persons minimum)

Degustazione
ROMANTICA

Terrina di foie gras e tartufo nero, babà alla zucca
Terrine von Foie gras und schwarzem Trüffel, Kürbis-Babà
Terrine de foie gras et truffe noire, babà au potiron
Foie gras and black truffle terrine, pumpkin babà

* * * * *

Candele, porcini e ribes rosso
Candele-Pasta mit Steinpilzen und roten Johannisbeeren
Pâtes Candele aux cèpes et groseilles rouges
Candele pasta with porcini mushrooms and redcurrants

* * * * *

Black cod, cocco e lemongrass, patata viola e piccoli ortaggi
Black Cod, Kokos und Zitronengras, violette Kartoffel und junges Gemüse
Black cod, coco et citronnelle, pomme de terre violette et petits légumes
Black cod, coconut and lemongrass, purple potato and baby vegetables

* * * * *

Medaglione di vitello alla Rossini, foie gras, tartufo nero, patate e spinaci
Kalbsmedaillon Rossini, Foie gras, schwarzer Trüffel, Kartoffeln und Spinat
Médaillon de veau Rossini, foie gras, truffe noire, pommes de terre et épinards
Veal medallion Rossini, foie gras, black truffle, potatoes and spinach

* * * * *

Millefoglie, ricotta e datteri, pralinato alle noci pecan
Millefeuille, Ricotta und Datteln, Pekannusspraliné
Millefeuille, ricotta et dattes, praliné aux noix de pécan
Millefeuille, ricotta and dates, pecan praline

160.- CHF per persona (minimo 2 persone) / per person (2 persons minimum)

Provenienze alimentari

ALLERGEN INFORMATION

Provenienza dei pesci
Branzino: FR, IT
Black Cod: AU
Ricciola: IT
Aragosta: IT, FR
Sogliola: FR, PT, GB
Caviale; EU
Gamberi: IT
Luccioperca: CH
Capesante: US

Origin of fish
Sea bass: FR, IT
Black cod: AU
Amberjack: IT
Spiny lobster: IT, FR
Sole: FR, PT, GB
Caviar: EU
Prawns: IT
Pike perch: CH
Scallops: US

Herkunft der Fische
Wolfsbarsch: FR, IT
Black Cod: AU
Bernsteinmakrele: IT
Languste: IT, FR
Seezunge: FR, PT, GB
Kaviar: EU
Garnelen: IT
Zander: CH
Jakobsmuscheln: US

Origine du poisson
Bar: FR, IT
Black cod: AU
Sériole: IT
Langouste: IT, FR
Sole: FR, PT, GB
Caviar: EU
Crevettes: IT
Sandre: CH
Coquilles Saint-Jacques: US

Provenienza delle carni
Vitello: CH
Capriolo: IT, CH
Cervo: IT, CH
Manzo: CH, IE, AR, IT
Agnello: IE, NZ
Pollo: CH

Origin of meat
Veal: CH
Roe deer: IT, CH
Venison: IT, CH
Beef: CH, IE, AR, IT
Lamb: IE, NZ
Chicken: CH

Herkunft des Fleisches
Kalb: CH
Reh: IT, CH
Hirsch: IT, CH
Rind: CH, IE, AR, IT
Lamm: IE, NZ
Huhn: CH

Provenance de la viande
Veau: CH
Chevreuil: IT, CH
Cerf: IT, CH
Bœuf: CH, IE, AR, IT
Agneau: IE, NZ
Poulet: CH

Provenienza del pane
Fatto in casa, CH, IT, FR

Origin of bread
Homemade, CH, IT, FR

Herkunft des Brotes
Hausgemacht, CH, IT, FR

Provenance du pain
Fait maison, CH, IT, FR

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 delightful journey through the flavours of our menu.