



Ristorante
LE RIVE

menu à la carte

Antipasti

APPETIZERS

Carciofi, patata, funghi di stagione

Artischocken, Kartoffel, saisonale Pilze
Artichauts, pomme de terre, champignons de saison
Artichokes, potato, seasonal mushrooms

32.- CHF

Ricciola marinata con crema di zucca, caviale

Marinierte Gelbschwanzmakrele mit Kürbiscrème, Kaviar
Sériole marinée, crème de potiron, caviar
Marinated amberjack with pumpkin cream, caviar

46.- CHF

Scampo del Sud Africa, gambero rosso, capasanta, puntarelle, salsa ai crostacei

Südafrikanischer Scampi, roter Garnele, Jakobsmuschel, Puntarelle, Krustentiersauce
Scampi d'Afrique du Sud, gambas rouges, coquille Saint-Jacques, puntarelle, sauce aux crustacés
South African scampi, red prawn, scallop, puntarelle, shellfish sauce

49.- CHF

Tartare di manzo, uovo confit, spuma di parmigiano, tartufo nero

Rindertatar, confiertes Ei, Parmesanschaum, schwarzer Trüffel
Tartare de bœuf, œuf confit, espuma de parmesan, truffe noire
Beef tartare, confit egg, Parmesan foam, black truffle

46.- CHF

Terrina di foie gras, pere al porto, gelato al pepe della Vallemaggia, croccante alla nocciola

Foie-gras-Terrine, Portweibirnen, Vallemaggia-Pfeffereis, Haselnusskrokant
Terrine de foie gras, poires au porto, glace au poivre de la Vallemaggia, croustillant aux noisettes
Foie gras terrine, port-poached pears, Vallemaggia pepper ice cream, hazelnut crunch

48.- CHF

Primi piatti

FIRST COURSES

Risotto alla zucca e mandarino, formaggio Zincarlin

Kürbis-Mandarinen-Risotto mit Zincarlin-Käse
Risotto au potiron et mandarine, fromage Zincarlin
Pumpkin and mandarin risotto with Zincarlin cheese

33.- CHF

Gnocchi di barbabietola, ricotta, rucola

Randen-Gnocchi mit Ricotta und Rucola
Gnocchis à la betterave, ricotta, roquette
Beetroot gnocchi with ricotta and arugula

35.- CHF

Raviolo al ragu di vitello, spuma di patata al tartufo

Raviolo mit Kalbsragout, Kartoffelschaum mit Trüffel
Raviolo au ragoût de veau, mousse de pomme de terre à la truffe
Raviolo with veal ragout, truffled potato foam

38.- CHF

Spaghetti alla chitarra, cime di rapa, gambero rosso, burrata

Spaghetti "alla chitarra" mit Stängelkohl, roter Garnele, Burrata
Spaghetti "alla chitarra", feuilles de navet, gambas rouges, burrata
Spaghetti "alla chitarra" with turnip tops, red prawn, burrata

42.- CHF

Linguina di Gragnano all'astice e la sua bisque

Gragnano-Linguine mit Hummer und seiner Bisque
Linguine de Gragnano au homard et sa bisque
Gragnano linguine with lobster and its bisque

46.- CHF

Secondi di carne

MAIN COURSES OF MEAT

Guancia di vitello brasata, sedano rapa in due consistenze, scalogno croccante

Geschmorte Kalbsbacke, Sellerie in zwei Texturen, knusprige Schalotte
Joue de veau braisée, céleri-rave en deux textures, échalote croustillante
Braised veal cheek, celeriac two ways, crispy shallot

62.- CHF

Coscia d'oca, salsa Périgourdine, patata morbida, verdure

Gänsekeule, Périgord-Sauce, cremige Kartoffel, Gemüse
Cuisse d'oie, sauce périgourdine, pomme de terre fondante, légumes
Goose leg, Périgourdine sauce, soft potato, vegetables

64.- CHF

Filetto di manzo 200 g alla Rossini, patate arrosto, spinaci all'uvetta

Rinderfilet 200 g "Rossini", Bratkartoffeln, Spinat mit Rosinen
Filet de bœuf 200 g Rossini, pommes de terre rôties, épinards aux raisins secs
Beef fillet 200 g Rossini, roasted potatoes, spinach with raisins

70.- CHF

Petto d'anatra, indivia caramellata, salsa miso e arachidi

Entenbrust, karamellisierter Chicorée, Miso-Erdnuss-Sauce
Magret de canard, endive caramélisée, sauce miso et cacahuètes
Duck breast, caramelized endive, miso-peanut sauce

61.- CHF

Secondi di pesce

MAIN COURSES OF FISH

Rana Pescatrice in crosta di erbe, salsa mediterranea, patate americane, verdure

Seeteufel in Kräuterkruste, mediterrane Sauce, Süsskartoffeln, Gemüse
Lotte en croûte d'herbes, sauce méditerranéenne, patates douces, petits légumes
Monkfish in herb crust, Mediterranean sauce, sweet potatoes, vegetables

65.- CHF

Dorso di carbonero australiano, salsa al cocco e lemon grass, patata viola e verdure

Australisches Kohlenfischfilet mit Kokos- und Zitronengras-sauce, violette Kartoffeln und Gemüse
Dos de charbonnier australien, sauce coco et citronnelle, pommes de terre violettes et légumes
Australian sablefish fillet, coconut-lemongrass sauce, purple potatoes and vegetables

72.- CHF

Sogliola intera alla mugnaia, patate lesse, verdure miste

Ganze Seezunge "Müllerin Art", Salzkartoffeln, gemischtes Gemüse
Sole entière meunière, pommes de terre bouillies, légumes variés
Whole sole meunière, boiled potatoes, mixed vegetables

75.- CHF

Branzino selvatico in crosta di sale, verdure miste e patate lesse

Wilder Wolfsbarsch in Salzkruste, gemischtes Gemüse und Salzkartoffeln
Bar sauvage en croûte de sel, légumes variés et pommes de terre bouillies
Wild sea bass in salt crust, mixed vegetables and boiled potatoes

142.- CHF per 2 persone / for 2 persons

Dolci

DESSERT

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

Pavlova ai frutti di bosco e doppia panna

Pavlova mit Waldbeeren und doppelter Sahne
Pavlova aux fruits des bois et double crème
Pavlova with berries and double cream

25.- CHF

Tarte tatin con gelato alla fava tonka

Tarte Tatin mit Tonkabohnen-Eis
Tarte tatin avec glace à la fève tonka
Tarte tatin with tonka bean ice cream

25.- CHF

Chocolate ruby: Tartelletta con cioccolato rosa, lime, lamponi ghiacciati

Chocolate Ruby: Törtchen mit Ruby-Schokolade, Limette, gefrorenen Himbeeren
Chocolate Ruby : Tartelette au chocolat rose, citron vert, framboises glacées
Chocolate Ruby: Tartlet with ruby chocolate, lime, frozen raspberries

25.- CHF

Crème brûlé al cioccolato con sorbetto di pera e zenzero

Schokoladen-Crème brûlée mit Birnen-Ingwer-Sorbet
Crème brûlée au chocolat, sorbet poire-gingembre
Chocolate crème brûlée with pear and ginger sorbet

25.- CHF



Ristorante
LE RIVE

menu degustazione


Vegetariano
MONTE SAN GIORGIO

Carciofi, patata, funghi di stagione

Artischocken, Kartoffel, saisonale Pilze
Artichauts, pomme de terre, champignons de saison
Artichokes, potato, seasonal mushrooms

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

Panna cotta allo zafferano, more

Safran-Panna Cotta mit Brombeeren
Panna cotta au safran, mûres
Saffron panna cotta with blackberries

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 con crema di zucca, caviale

Marinierte Gelbschwanzmakrele mit Kürbiscreme, Kaviar

Sériole marinée, crème de potiron, caviar

Marinated amberjack with pumpkin cream, caviar

Spaghetti alla chitarra, cime di rapa, gambero rosso, burrata

Spaghetti "alla chitarra" mit Stängelkohl, roter Garnele, Burrata

Spaghetti "alla chitarra", feuilles de navet, gambas rouges, burrata

Spaghetti "alla chitarra" with turnip tops, red prawn, burrata

Rana Pescatrice in crosta di erbe, salsa mediterranea, patate americane, verdure

Seeteufel in Kräuterkruste, mediterrane Sauce, Süsskartoffeln, Gemüse

Lotte en croûte d'herbes, sauce méditerranéenne, patates douces, petits légumes

Monkfish in herb crust, Mediterranean sauce, sweet potatoes, vegetables

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, pere al porto, gelato al pepe della Vallemaggia, croccante alla nocciola

Foie-gras-Terrine, Portweibirnen, Vallemaggia-Pfeffereis, Haselnusskrokant
Terrine de foie gras, poires au porto, glace au poivre de la Vallemaggia, croustillant aux noisettes
Foie gras terrine, port-poached pears, Vallemaggia pepper ice cream, hazelnut crunch

Risotto alla zucca e mandarino, formaggio Zincarlin

Kürbis-Mandarinen-Risotto mit Zincarlin-Käse
Risotto au potiron et mandarine, fromage Zincarlin
Pumpkin and mandarin risotto with Zincarlin cheese

Dorso di carbonero australiano, salsa al cocco e lemon grass, patata viola e verdure

Australisches Kohlenfischfilet mit Kokos- und Zitronengras-sauce, violette Kartoffeln und Gemüse
Dos de charbonnier australien, sauce coco et citronnelle, pommes de terre violettes et légumes
Australian sablefish fillet, coconut-lemongrass sauce, purple potatoes and vegetables

Petto d'anatra, indivia caramellata, salsa miso e arachidi

Entenbrust, karamellisierter Chicorée, Miso-Erdnuss-Sauce
Magret de canard, endive caramélisée, sauce miso et cacahuètes
Duck breast, caramelized endive, miso-peanut sauce

Chocolate ruby: Tartelletta con cioccolato rosa, lime, lamponi ghiacciati

Chocolate Ruby: Törtchen mit Ruby-Schokolade, Limette, gefrorenen Himbeeren
Chocolate Ruby : Tartelette au chocolat rose, citron vert, framboises glacées
Chocolate Ruby: Tartlet with ruby chocolate, lime, frozen raspberries

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

Contenuti alimentari

CONTENT IN FOOD

PIATTI VEGETARIANI
VEGETARIAN DISHES



NOCI
NUTS



LATTOSIO
LACTOSE



UOVA
EGGS



GLUTINE
GLUTEN



PESCE
FISH



MOSTARDA
MUSTARD



SEMI DI SOIA
SOYA BEANS



CROSTACEI
CRUSTACEANS



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES



LUPINI
LUPINS



SEDANO
CELERY



MOLLUSCHI
MOLLUSCS

Genfile ospite, su richiesta, il nostro personale di sala sarà lieto di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.

Lieber Gast, auf Anfrage informiert Sie unser Servicepersonal gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Chers clients, sur demande, notre personnel de service se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.

Dear Guest, upon request, our service team will be happy to inform you about the ingredients contained in our dishes that can trigger allergies or intolerances.

Provenienze alimentari

ORIGINS OF FOOD

Provenienza dei pesci

Branzino: FR, IT
Black Cod: AU
Polpo: IT, ES
Vongole: IT
Scampi: NO, ZA
Gamberi: IT
Luccioperca: CH
Rombo: NL
Tonno: IT, ES
Capesante: US

Origin of fish

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

Herkunft des Fisch

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

Origine du poisson

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

Provenienza delle carni

Vitello: CH
Manzo: CH, IE, AR, IT
Agnello: IE, NZ
Pollo: CH
Anatra: FR

Origin of meat

Veal: CH
Beef: CH, IE, AR, IT
Lamb: IE, NZ
Chicken: CH
Duck: FR

Herkunft des Fleisches

Kalb: CH
Rind: CH, IE, AR, IT
Lamm: IE, NZ
Huhn: CH
Ente: FR

Provenance de la viande

Veau: CH
Boeuf: CH, IE, AR, IT
Agneau: IE, NZ
Poulet: CH
Canard: FR

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 pleasant journey through the flavor of menu.