

# THE RESTAURANT

die küche von the restaurant basiert auf der sorgfältigen auswahl der lebensmittel, mit besonderer aufmerksamkeit auf saisonale und typische tessiner produkte. wir empfehlen ihnen ein risotto oder eine unserer spezialitäten aus dem josper ofen: er lässt er fleisch saftig und schmackhaft, mit einem feinen holzkohlearoma, garen. sushi und sashimi-liebhaber können die vorschläge von unserem master sushi chef entdecken.

## VORSPEISEN

### ARTISCHOCKEN

seven caesar salad mit artischocken  
sellerie, taggiasca oliven und carasau brot  
22

### CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND

puntarelle chicoree, limette, jogurt und knuspriger grana padano  
29

### TARTAR VOM SCHWEIZER RIND 150g

grüner spargel, wachtelei und sardellen-mayonnaise  
46

### BURRATA

burrata-mousse, tomatensaft und basilikum  
16

### KURZGEBRATENER OKTOPUS UND ERBSEN

niedrig-temperatur gegart, mit geräucherter büffelmozzarella,  
und süss-sauer marinierter roter zwiebel  
24

### ALPE PIORA ROHSCHINKEN

frittierter gnocco, baby-spinat und cremiger stracchino frischkäse  
28

### GRÜNER SALAT

kleiner grüner blattsalat mit hausdressing  
9

### GEMISCHTER SALAT

gemischter salat mit hausdressing  
16

## PRIMI PIATTI

### TAGLIOLINI MIT SPARGEL

kurkuma carbonara mit pecorino käse aus pienza  
24

### HAUSGEMACHTE ORECCHIETTE

leicht pikanter stängelkohl, frischer thunfisch und  
sonnengetrocknete tomaten  
26

### RISOTTO CACIO & PEPE

cacio käse & pfeffer risotto mit knuspriger luganighetta und kalbsjus  
26

### RISOTTO CARNAROLI

karotten, ingwer und rohe jakobsmuscheln  
29

### CHICCHE DI RICOTTA

ricotta-gnocchetti mit gelbem kürbis, hirsch-salami und gorgonzola  
24

### SCHWARZE CHITARRINE

knoblauch, olivenöl, peperoni, shrimps-ragout und datteltomaten  
32

# FISCH

### LACHS, GEWÜRZTRAMINER UND ORANGE

rote beete, wurzelgemüse und meerrettich  
46

### PAVÉ VOM ROTEN THUNFISCH

topinambur-crème, quinoa und saisonales gemüse  
52

### WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE, ganz, 1kg

josper-grillgemüse und kartoffeln  
48 pro person, für 2 personen

### DORADE, ganz, 600g

josper-grillgemüse und kartoffeln  
46

### FISCH NACH TAGESANGEBOT

mit saisonalen beilagen  
nach marktangebot, für 2 personen

## FLEISCH

### OSSOBUCO VOM KALB schweiz

safranrisotto und gremolata  
48

### REH MEDAILLON österreich

karamellierte kastanien, kürbis und schwarze schockolade, mit spätzli  
52

### HAMBURGER VOM SCHWEIZER RIND 220g

geräucherter mozzarella, knuspriger rohschinken, tomaten, rucola  
pommes frites mit pfeffer mayonnaise  
38

### BRATHÄHNCHEN, frankreich

konfierte steinpilze und speck-kartoffeln  
36

### RINDSFILET, irland 180gr

josper-grillgemüse und kartoffeln  
58

### BLACK ANGUS RIB-EYE, irland, 250g

josper-grillgemüse und kartoffeln  
69

### ENTRECÔTE VOM RIND, irland, 250gr

josper-grillgemüse und kartoffeln  
58

### PRIME RIB-EYE, schweiz, 800g

pommes frites, gemüse und sauce bearnaise  
65 pro person, für 2 personen

### CHÂTEAUBRIAND, irland, 400g

pommes frites, gemüse und sauce bearnaise  
68 pro person, für 2 personen

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

frischer spinat mit olivenöl extra vergine

saisonales grillgemüse

gebratene neue kartoffeln

pommes frites

5

# SUSHI DIENSTAG – SAMSTAG

wir freuen uns ihnen unsere japanische küche und modernen sushi-interpretationen vorzustellen.

probieren sie unsere sushi rolls oder sets, welche sich bestsens als vorsepeise, zwischengericht oder zum teilen eignen.

sollten sie ihre Lieblings-gerichte nicht finden, wenden sie sich bitte an unsere mitarbeiter, wir beraten sie gerne!

## SETS

### HASHIMORI SEVEN

auswahl unseres sushi master chefs  
40 pro person, ab 2 personen

### OMAKASE (4st) sashimi, (8st) rolls

34

### SASHIMI (12st)

lachs, thunfisch & tages-special  
31

### TEMPURA ROLLS

fisch und meeresfrüchte rolls im tempura teig  
45

### SALMON DON

lachs sashimi auf sushi reis  
30

### THUNFISCH TATAKI

kurzgebratener thunfisch, grüner apfel, haselnüsse, butter und chili  
26

## MAKIMONO

### UNAGI-FOIE-GRAS ROLL (8pz)

aal, foie gras, shiso  
35

### SURF & TURF (8st)

königskrabbe, rindsfilet, pikante crème  
32

### DRAGON (8st)

aal, krebs, sancho  
31

### EBI TEMPURA (6st)

black tiger krevette im tempura teig  
25

### PHILADELPHIA TEMPURA ROLL (8st)

lachs-avocado-roll im tempura teig  
25

### SPIDER (6st)

krabbe, frischer shiso, californian ponzu sauce  
26

### SPICY THUNFISCH (6st)

18

### PHILADELPHIA (8st)

lachs, avocado, philadelphia  
21

### GYU MAKI (6st)

futomaki mit rind, kizami wasabi  
33

# HAUSGEMACHTE DESSERTS

### WEISSE SCHOKOLADE UND MANGO

erdnussbutter-crumble, passionsfrucht und ingwer  
14

### BANANA SPLIT

chocolate & caramel, haselnüsse, vanille-eiscreme und tonkabohne  
14

### SCHOKOLADENTÖRTCHEN (14min)

milch-eiscreme  
12

### TIRAMISÙ

klassisches venezianisches tiramisù  
12

### MINI DESSERTS

tagesangebot aus unserer pâtisserie,  
zum beispiel panna cotta, schokoladen-mousse....  
6 pro gläschen

### WALDFRÜCHTE

14

### FRISCHE FRÜCHTE

auswahl frisch geschnittenen fruchten  
14

### SORBET UND ICE CREAM

himbeer, erdbeer, zitrone  
kaffee, pistazie, haselnuss, schokolade, vanille, milch-crème  
4 pro kugel

## KÄSE

### KÄSEAUSWAHL

klein (3pz) gross (6pz)  
16 | 22

## SÜSSWEINE IM GLAS

### TORCOLATO 2012 37.5cl

maculan società agricola, breganze, italien  
5cl | 8 ... 37.5cl | 48

### MOSCATO D'ASTI DOCG MARTINI

martini & rossi, piemonte, italien  
10cl | 8 ... 75cl | 48

### QUINTA BOM RETIRO PORTO 20Y

ramos pinto, porto, portugal  
5cl | 10 ... 75cl | 114

## AUSWAHL AN DIGESTIVEN

### ZACAPA XO

rum, solera gran reserva especial, guatemala, 40%  
2cl | 12

### AMARO GENEROSO

biologischer bitter, ticino, schweiz, 21%  
4cl | 7

### CALVADOS

morin père & fils, frankreich, 40%  
2cl | 8