

Antipasti

-  **Zuppa di Cipolla Gratinata** 20.-
 Gratinierte Zwiebelsuppe
 Soupe à l'Oignon Gratinée
 Onion Soup Gratin
-  **Insalata di Carciofi Freschi con il loro Umami e Petali di Grana** 25.-
 Artischocken-Salat mit Grana Padano Lamellen
 Salade D'Artichauts Frais avec Pétales de Parmesan
 Fresh Artichoke Salad with Grana Padano Flakes
- Code di Gamberi Argentini in Pasta Kataifi su Crema di Lenticchie** 27.-
 Argentinische Garnelenschwänzen in Kataifi-Paste auf Linsencreme
 Queues de Crevettes d'Argentine en Pâte Kataifi sur Crème de Lentilles
 Argentinian Prawn Tails in Kataifi and Lentils Cream
- Caeser Salad con Pollo o Gambero, Lattuga, Crostini, Uovo Sodo e French Dressing** 24.-/27.-
 Caesar-Salat mit Poulet oder Garnelen, Kopfsalat, Croutons, Ei und French-Dressing
 Salade César au Poulet ou Crevettes, Laitue, Croûtons, Œufs et French Dressing
 Caesar Salad with Chicken or Shrimps, Lettuce, Croutons, Boiled Egg and French Dressing
- Tartare di Manzo 140gr o 200gr, Carciofi e Spuma di Philadelphia** 32.-/38.-
 Rindstatar 140gr oder 200gr, Artischocken und Philadelphia-Mousse
 Tartare de Bœuf 140gr ou 200gr, Artichaut et Mousse de Philadelphia
 Beef Tartare 140gr or 200gr, Artichoke and Philadelphia Mousse

“LA CUCINA È UN GIOCO DI PRESTIGIO,
 IL PASSAGGIO DA QUALCOSA CHE NON C'ERA A QUALCOSA CHE C'È, ED È MOLTO, MOLTO DI PIÙ..
 CUCINARE È POESIA”

Donato Molle; Executive Chef



Primi

Ravioli del Plin su Fonduta Leggera di Grana Padano e Lamelle di Tartufo 27.-

Ravioli del 'Plin' auf eine Grana Padano Fondue und Trüffelscheiben

Ravioli del 'Plin' sur Fondue Légère de Grana Padano et Lamelles de Truffle

Ravioli del 'Plin' on a light fondue of Grana Padano Cheese and Truffles Flakes

Scialatielli con Vongole Veraci e Friggitelli 28.-

Scialatielli mit Vongole (Venusmuscheln) und Friggitelli

Scialatielli aux Vongole et Poivron Friggitelli

Scialatielli Pasta with Clams and Friggitelli Pepper

Lasagne alla Bolognese "Manzo Svizzero" 26.-

Lasagne Bolognese "Schweizer Rindfleisch"

Lasagne Bolognese "Bœuf Suisse"

Lasagne Bolognese "Swiss Beef"



Spaghetto al Pomodoro e Basilico con Burrata Pugliese 25.-

Tomaten und Basilikum Spaghetti mit Burrata

Spaghetti aux Tomates et Basilic avec Burrata des Pouilles

Tomato and Basil Spaghetti with Apulian Burrata

Spaghetto alla Carbonara con Guanciale Croccante e Pecorino 28.-

Spaghetti Carbonara mit knusprigen "Guanciale" und Pecorino-Käse

Spaghetti Carbonara avec "Guanciale" Croustillant et Fromage Pecorino

Spaghetti Carbonara with Crispy "Guanciale" and Pecorino Cheese

Risotto Mantecato ai Carciofi, Code di Gambero e Stracciatella Pugliese 29.-

Cremiges Risotto mit Artischocken, Garnelenschwänzen und Stracciatella

Risotto aux Artichauts, Queues de Crevettes et Stracciatella des Pouilles

Risotto with Artichokes, Prawn Tails and Stracciatella Cheese



Secondi

Filetti di Sogliola alla Mugnaia con Patate Prezzemolate 48.-

Seezungenfilets nach Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln

Filets de Sole à la Meunière avec Pommes de Terre Nature au Persil

Fillets of Sole « alla Mugnaia » with Parsley Potatoes

Darna di Salmone in Crosta di Pistacchio e Carciofo Sauté 39.-

Lachs-Filet in Pistazienkruste und Sautierte Artischocken

Darne de Saumon en Croûte de Pistache et Artichauts Poêlés

Salmon Fillet in Pistaccio Crust and Seared Artichokes

Novotel Burger con Carne di Manzo Svizzera, Pomodoro, Cheddar, Bacon e Cipolla Rossa 35.-

Novotel Burger mit Schweizer Rindfleisch, Tomaten, Cheddar, Bacon und Zwiebel

Novotel Burger au Bœuf Suisse, Tomates, Cheddar, Bacon et Oignon Rouge

Novotel Burger with Swiss Beef, Tomatoes, Cheddar, Bacon and Red Onion



Falafel di Legumi e Verdure su Letto di Humus alla Barbabietola e Focaccia Croccante 29.-

Veggie-Falafel mit Rote Bete-Humus und Knusprige Focaccia

Falafel Végétariens sur Lit de Humus à la Betterave et Focaccia Croustillante

Veggie Falafel with Red Beetroot Humus and Crispy Focaccia

Guancetta di Manzo Brasata su Medaglione di Polenta Grigliata 41.-

Geschmorte Rinderbacke auf Gegrilltem Polenta-Medaillon

Joue de Bœuf Braisé sur Médaillon de Polenta Grillée

Braised Beef Cheek on Grilled Polenta Medallion



Desserts

-  **Tortino Caldo al Cioccolato Fondente con Salsa al Caramello** 15.-
 Schokoladenkuchen mit Flüssigem Kern und Karamellsauce
 Moelleux au Chocolat avec Sauce au Caramel
 Hot Chocolate Lava Cake with Caramel Sauce
-  **Strudel di Mele con Gelato alla Vaniglia** 15.-
 Apfelstrudel mit Vanilla Eis
 Strudel aux Pommes avec Glace à la Vanille
 Apple Strudel with Vanilla Ice Cream
-  **Mont-Blanc con Vermicelles e Meringa Sbriciolata** 15.-
 Mont-Blanc mit Vermicelles und Meringue Crumble
 Mont-Blanc avec Vermicelles et Crumble de Meringue
 Mont-Blanc with Vermicelles and Meringue Crumble
-  **Tiramisù della Tradizione Fatto in Casa** 15.-
 Das klassische Hausgemachtes Tiramisù
 Le Véritable Tiramisù Fait Maison
 Authentic Homemade Tiramisù

