



*summer  
edition*

**VIVANDA**  
sapori mediterranei

# Aperitivi

<b>Prosciutto Crudo di Parma riserva 18 mesi</b>	50 gr 15
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate Jambon cru de Parma r�serve 18 mois Cured Parma ham reserve 18 months</i>	
<b>Culatello di Zibello 24 mesi</b>	22
<i>Culatello Rohschinken 24 Monate Jambon cru de Culatello 24 mois Cured Culatello ham 24 months</i>	
<b>Salame di Felino DOP</b> <sup>1a 5b 7a 8a 11b</sup>	12
<i>Salami Felino di Felino DOP Salami Felino di Felino DOP Felino di Felino DOP</i>	
<b>Gorgonzola dolce</b> <sup>7a</sup>	15
<i>S�sser Gorgonzola K�se von "la Casera" Fromage Gorgonzola doux de "la Casera" Mild Gorgonzola cheese von "la Casera"</i>	
<b>Tronchetto di capra</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Ziegenk�se Rolle "la Casera" Rouleaux de ch�vre de "la Casera" Goat cheese roll "la Casera"</i>	
<b>Rosso di lago</b> <sup>7a</sup>	15
<i>Piemontesischer Weichk�se aus gemischter Milch Fromage � p�te molle pi�montais � base de lait m�lang� Piemontese Soft cheese from mixed milks</i>	
<b>Tagliere di salumi e formaggi misti con olive taggiasca chutney ai fichi e Pane-Pizza al rosmarino</b> <sup>1a 5b 7a 8a 11b</sup>	33
<i>Gemischte Aufschnitt- und K�seplatte mit Taggiasca-Oliven, Feigen-Chutney und Rosmarin-Pizzabrot Plateau de charcuterie et de fromage avec olives Taggiasca, Chutney aux figues et pain � pizza au romarin. Mixed cold cuts and cheese platter with Taggiasca-Olives, Fig chutney and rosemary pizza bread</i>	

## Entrate ed insalate | Vorspeisen | entrées | appetizers

**Insalata in scodella con semi e crostini** <sup>1a, 3a 6a, 8a, 9b, 10a 12a</sup> vegan 12

Bunte Salatschüssel mit Kernen und Croutons  
Salade mêlée avec graines et croutons  
Colourful salad bowl with seeds and croutons

**Carpaccio di zucchine bicolore, melone, fiocchi di lievito pinoli, pomelo e misticanza di erbe** <sup>1a, 8a</sup> vegan 19

Buntes Zucchini Carpaccio, Melone, Hefeflocken, Pinienkerne, Pomelo und Kräutersalat  
Carpaccio de zuchetti bicolore, melon, flocons de levure, pignons de pin, pomelo et salade d'herbes aromatiques  
Two-tone courgette carpaccio, melon, yeastflakes, pine nuts, pomelo and herb salad

**Burrata con fichi, Culatello di Zibello, pesto, perle d'olio d'oliva e balsamico e nocciole piemontesi** <sup>7a, 8a 12a</sup> 29

Burrata mit Feigen, Culatello di Zibello, Pesto, Olivenöl, Balsamico Perlen und piemontesischen Haselnüssen  
Burrata aux figues, Culatello di Zibello, Pesto, perles d'huile d'olive et vinaigre balsamique et noisettes piémontaises  
Burrata with figs, Culatello di Zibello, Pesto and pearls of olive oil and balsamic vinegar and Piedmontese hazelnuts

**Tartare di salmone marinato con avocado, mango e salsa di latticello e aneto** <sup>4a, 7a</sup> 29

Tatar vom gebeitzten Lachs mit Avocado, Mango und Buttermilch-Dillsauce  
Tartare de saumon saumuré à l'avocat, à la mangue et à la sauce au babeurre et à l'aneth  
Tartar of chopped gravad salmon with avocado, mango and buttermilk-dill sauce

**Tartare di cervo con variazione di zucca e crème fraîche** <sup>7a</sup> 29

Wildreh-Tartar mit Kürbisvariation und Crème fraîche  
Tartare de chevreuil avec une variation de courge et crème fraîche  
Wild deertartare with pumpkin variation and crème fraîche

**Carpaccio di filetto di cervo con funghi, croccanti di pane all'oliva e maionese all'aglio nero** <sup>1a, 8a</sup> 29

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken mit Pilzen, knusprigen Olivenbrot-Chips und schwarzer Knoblauch-Mayonnaise  
Carpaccio de filet de cerf avec des champignons, chips de pain aux olives croustillantes et mayonnaise à l'ail noir  
Venison carpaccio with mushrooms, crispy olive bread chips, and black garlic mayonnaise

## Zuppa | Suppe | Soupe | potage

**Zuppa cappuccino di porcini e castagne** <sup>7a 8a 12a</sup> 16

Steinpilz-Maronisuppe mit Cappuccino-Schaum  
Soupe cappuccino de cèpes et de marrons  
Porcini mushroom and maroni soup with cappuccino foam

**Zuppa di zucca Delica con capesante e nocciole  
tostate del Piemonte** <sup>4a 7b 8a 12a</sup> 19

Suppe aus Delica-Kürbis mit Jakobsmuscheln und  
gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont  
Soupe de courge Delica avec des pétoncles et  
des noisettes grillées du Piémont  
Delica-Pumpkin soup with scallops and  
roasted hazelnuts from Piedmont

## Pasta & Risotto

**Spaghetti allo Diogo Pomodori datterini, olive,  
carciofi e straccetti di filetto di fassona** <sup>1a, 5b 6b 7a 8b 9a 11b</sup> ½ 26 | 39

Datterini Tomaten, Oliven, Artischocken und Rindsfiletstreifen  
Tomates datterini, olives, artichaut et tranches de filet de boeuf  
Datterini tomatoes, olives, artichoke and grilled beef filet stripes

**Busiate al pesto alle erbe, rucola e sabbia d'oliva** <sup>1a,5b 6b 8a 9b 11b</sup> vegi ½ 18 | 26

Busiate mit Kräuterpesto, Rucola und Olivensand  
Busiate au pesto, roquette et sable d'olive  
Busiate with herbal pesto, rocket salad and olive sand

**Ravioli alla carbonara con guanciale, burro nocciola  
al timo e Grana Pardano** <sup>1a, 3a,5b 7a 8b9b11b</sup> ½ 21 | 32

Carbonara Ravioli mit Guanciale, Thymian-Nussbutter und Grana Padano  
Carbonara ravioli avec guanciale, beurre noisette au thym et Grana Pardano  
Carbonara ravioli with guanciale, thyme nut butter and Grana Pardano

**Risotto Carnaroli al nero di seppia con gambero rosso siciliano crudo  
con gambero rosso siciliano crudo ed emulsione all'aglio e olio** <sup>2a, 7a, 9s 12a</sup> ½ 26 | 39

Carnaroli Risotto mit roh sizilianischen rote Garnelen und Zitronenschaum  
Risotto Carnaroli aux crevettes rouges crues de sicile, écume au citron  
Carnaroli Risotto with raw sicilian red prawns, lemon foam

# Alla griglia | Holzkohlegrill | grill au charbon de bois | charcoal grill

<b>Bistecca alla fiorentina (1 Kg)</b>	158
Für 2-3 Personen Pour 2-3 personnes For 2-3 peoples	
<b>180g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	58
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Fassona Piemontese Rindsfilet</b>	69
Filet de boeuf de Fassona Piemontese Beef filet from Fassona Piemontese	
<b>250g Dry Age Rinds Rib Eye</b>	65
Dry Age Bœuf Rib Eye Steak Dry Age Beef Rib Eye Steak	
<b>260g Luma Schweinekotelett mit Edelschimmel gereift</b>	46
Côtelette de porc Luma avec moisissure noble maturée Luma pork chop matured with noble mould	
<b>Filetto di branzino</b>	41
Wolfsbarschfilet Filet de bar Sea bass fillet	

Alle Gerichte vom Holzkohlegrill werden serviert mit:  
Rosmarinkartoffeln, Caponata und wildem Broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup>

Tous les plats du grill au charbon de bois sont accompagnés de:  
pommes de terre au romarin, caponata et brocoli sauvage <sup>8a, 9a, 12a</sup>

All dishes from the charcoal grill are served with:  
rosemary potatoes, caponata and wild broccoli <sup>8a, 9a, 12a</sup>

<b>180 g Costata di agnello con pesto di erbe, purè di patate con Philadelphia, caponata e fichi</b> <sup>7a8a12a</sup>	42
180g Lammracks mit Kräuterpesto, Philadelphiakartoffelstampf, Caponata und Feigen 180g de racks d'agneau avec pesto aux herbes, purée de pommes de terre avec Philadelphia, caponata et figues 180g Rack of lamb with herb pesto, philadelphia potato mash, caponata and figs	

# Piatti principali | Hauptgerichte | plât principaux | main courses

<b>Brasato con riduzione al barolo e rosmarino purea di patate e olive, limone e broccoli selvatici</b> <sup>7a, 9a, 12a</sup>	44
<i>Rindsschmorbraten mit Barolo-Rosmarinjus, Kartoffel-Olivenstampf, Zitrone und wildem Broccoli Boeuf braisé au jus de barolo et romarin, purée de pommes de terre et olives, citron et brocoli sauvage Braised beef with barolo-rosemary jus, potato-olive mash, lemon and wild broccoli</i>	
<b>Spiedini di pollo al limone con polenta rossa al timo e romanesco</b> <sup>7a, 12a</sup>	36
<i>Zitronenhuhn-Spiesschen mit rote Thymianpolenta und Romanesco Brochettes de poulet au citron avec polenta rouge au thym et romanesco Lemon chicken skewers with thyme red polenta and Romanesco</i>	
<b>Gnocchi di patate dolce viola con carciofi e pomodorini</b> <sup>1a, 5b 8b 9a, 11b 12</sup>	32
<i>Vegane violette Süsskartoffelgnocchi mit geschmorten Artischocken und Tomaten Gnocchis végétariens à la patate douce violette aux artichauts braisées et tomates Vegan violet sweet potato gnocchi with braised artichokes and tomatoes</i>	vegan
<b>Polpo con patate al forno piccanti, peperoni e tapenade di olive</b> <sup>4a, 9a, 12a</sup>	42
<i>Oktopus mit pikanten Ofenkartoffeln, Tomaten, Peperoni und Oliventapenade Poulpe avec pommes de terre au four, tomates, poivrons et tapenade d'olives Pulpo with spicy jacket potatoes, tomatoes, bell peppers and olive tapenade</i>	
<b>Filetto di vitello di cervo alla griglia con mirtilli rossi, gnudi, cavoletti di Bruxelles e finferli</b> <sup>1a, 7a, 8a, 12a</sup>	51
<i>Hirschkalbsfilet vom Holzkohlegrill mit Preiselbeeren, Gnudi, Rosenkohl und Pfifferlingen Filet de chevreuil grillé au charbon de bois avec des airelles, gnudi, choux de Bruxelles et chanterelles Venison fillet from the charcoal grill with lingonberries, gnudi, Brussels sprouts, and chanterelles</i>	

# Pizza

<b>Pizza Vivanda</b> <sup>1a, 5b 7a 8b</sup>	26
<i>Schinken, Champignons, burrata von Büffelmozzarella, Estragon Jambon, champignons, burrata de mozzarella de buflonne, estragon Ham, champignons, burrata di bufala, tarragon</i>	
<b>Pizza Delicata</b> <sup>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</sup>	22
<i>Büffelmozzarella, Datterini Tomaten, Basilikum Mozzarella de buflonne, tomates datterini, basilic Buffalo mozzarella, datterini tomatoes, basil</i>	
<b>Pizza Deliziosa</b> <sup>1a, 5b 7a 8b 11b</sup>	28
<i>Parma Schinken Riserva 18 Monate, Feigen und Mascarpone Jambon de Parme Riserva 18 mois, figues et mascarpone Parma ham Riserva 18 months, figs and mascarpone cheese</i>	
<b>Pizza Vegetariana</b> <sup>1a, 5b 7a 8b 11b</sup>	26
<i>Gegrillte Zucchini, Auberginen und Rucola-Zitronenpesto Courgettes, aubergines, artichauts et pesto de roquette au citron Courgettes, aubergines, artichokes and lemon rocket pesto</i>	
<b>Pizza Diavola</b> <sup>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</sup>	27
<i>Mozzarella, Tomaten, Salami Ventricina und Taggiasca Oliven Mozzarella, tomates, Salami Ventricina et olives Taggiasca Mozzarella, tomatoes, Salami Ventricina and Taggiasca Olives</i>	
<b>Pizza Bianca Autunnale</b> <sup>1a, 5b, 7a, 8b, 11b</sup>	29
<i>Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, süßer Gorgonzola und frische Pfifferlinge Fior di Latte Mozzarella, smoked Scamorza cheese, sweet Gorgonzola, and fresh chanterelles Fior di Latte Mozzarella, Scamorza fumé, Gorgonzola doux et girolles fraîches</i>	

# Desserts

<b>Diogo consiglia</b> <sup>1a, 3a, 5b 7a, 8a, 11b</sup>	16
<i>Cantuccini Tiramisu mit weisser Kaffeeglace Cantuccini Tiramisu avec glace au café blanc Cantuccini Tiramisu with white coffee ice cream</i>	
<b>Tortino al cioccolato con cuore fondente, lamponi e gelato al fior di latte</b> <sup>1a, 3a, 5b 7a, 8b, 11b</sup>	16
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeeren und Fior di Latte Glace Moelleux au chocolat, framboise et glace fior di latte Warm chocolate cake, raspberries and fior di latte ice cream</i>	
<b>Crème Brûlée al pistacchio e cardamomo con mango e frutto della passione</b> <sup>3a, 7a, 8a</sup>	14
<i>Pistazien-Kardamon-Creme Brulèe mit Mango und Passionsfrucht Crème brûlée pistache-cardamome avec mangue et fruit de la passion Pistachio-cardamom crème brulèe with mango and passion fruit</i>	
<b>Nettarine con pasta frolla e gelato alla fava tonka</b> <sup>1a, 3a, 7a, 8b</sup>	14
<i>Nektarinen mit Mürbeteig und Tonkabohnen-Glace Nectarines avec pâte brisée et glace à la fave tonka Nectarines with short pastry and tonka beans ice cream</i>	
<b>Mousse di castagne con crumble al cioccolato bianco, meringa e gelato alla vaniglia e fichi al balsamico</b> <sup>1a, 3a, 6b, 7a, 8a</sup>	14
<i>Maroni-Mousse mit weissem Schokoladen-Crumble, Meringue und Vanille-Balsamico-Feigen-Eiscreme Mousse aux marrons avec crumble au chocolat blanc, meringue et vanille-figues-balsamiques glace Chestnut mousse with white chocolate crumble, meringue, and Vanilla-Balsamic-FigsIce cream</i>	
<b>Gelato affogato al caffè</b> <sup>1a, 3a, 5b 7a 8b 11b</sup>	9
<b>Gelato / Sorbetto</b>	4.5



# Deklaration | declaration | déclaration

**Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.**

our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to inform our team of any allergies or intolerances that you might have.

le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

**Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:**

unless we do not declare anything else, we use:

sauf indication contraire nous utilisons:

Kalbsfleisch   veal   veau	IT/CH
Rindfleisch   beef   boeuf	IT/WLS
Geflügel   poultry   volaille	IT / CH
Schweinefleisch   pork   porc	CH
Lammfleisch   lamb   agneau	WLS
Wolfsbarsch   Loup de mer   Sea bass	IT
Zander   Sandre   Pike perch	IT
Rote Garnele   crevette géante   giant prawns	IT
Oktopus   Pulpo   Pulpo	IT
Thunfisch   Thuna   Thon	IT

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inklusive MwSt. und Lächeln  
nos prix sont en chf, tva et sourire compris  
all our prices are in chf, including a smile and vat

**Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate**  
**Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**  
**Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können**  
**Substances that may cause allergies or other undesirable reactions**

Contiene   Contient   Enthält   Contains		Può contenere   Peut contenir Es kann enthalten   May contain	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>	12b	 Anidride solforosa, solfiti <sup>1</sup> Anhydride sulfureux, sulfites <sup>1</sup> Schwefeldioxid, Sulfite <sup>1</sup> Sulfur dioxide, Sulfites <sup>1</sup>
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>

<sup>1</sup> >10 mg/kg >10 mg/l SO<sub>2</sub>