

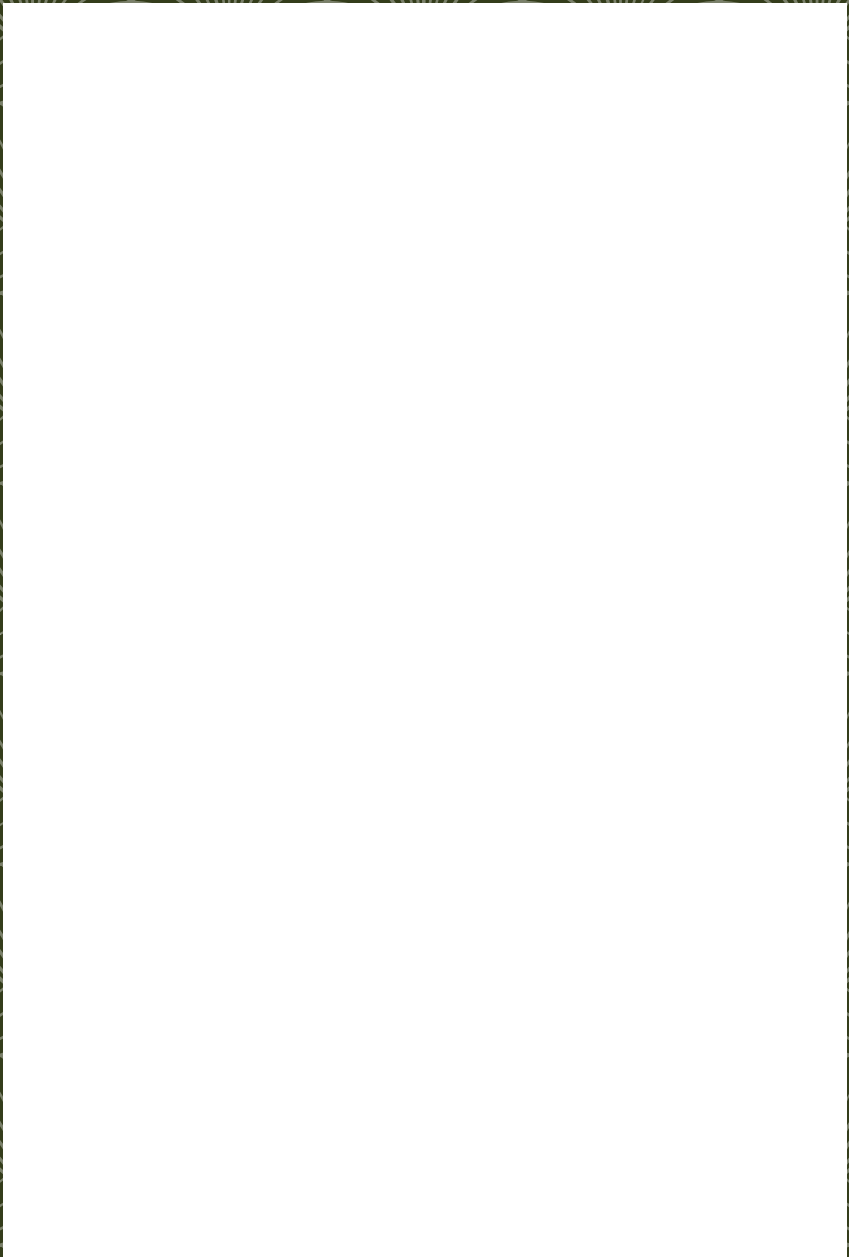
DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

Non c'è amore
più sincero
dell'amore per il cibo.

George Bernard Shaw

MENU



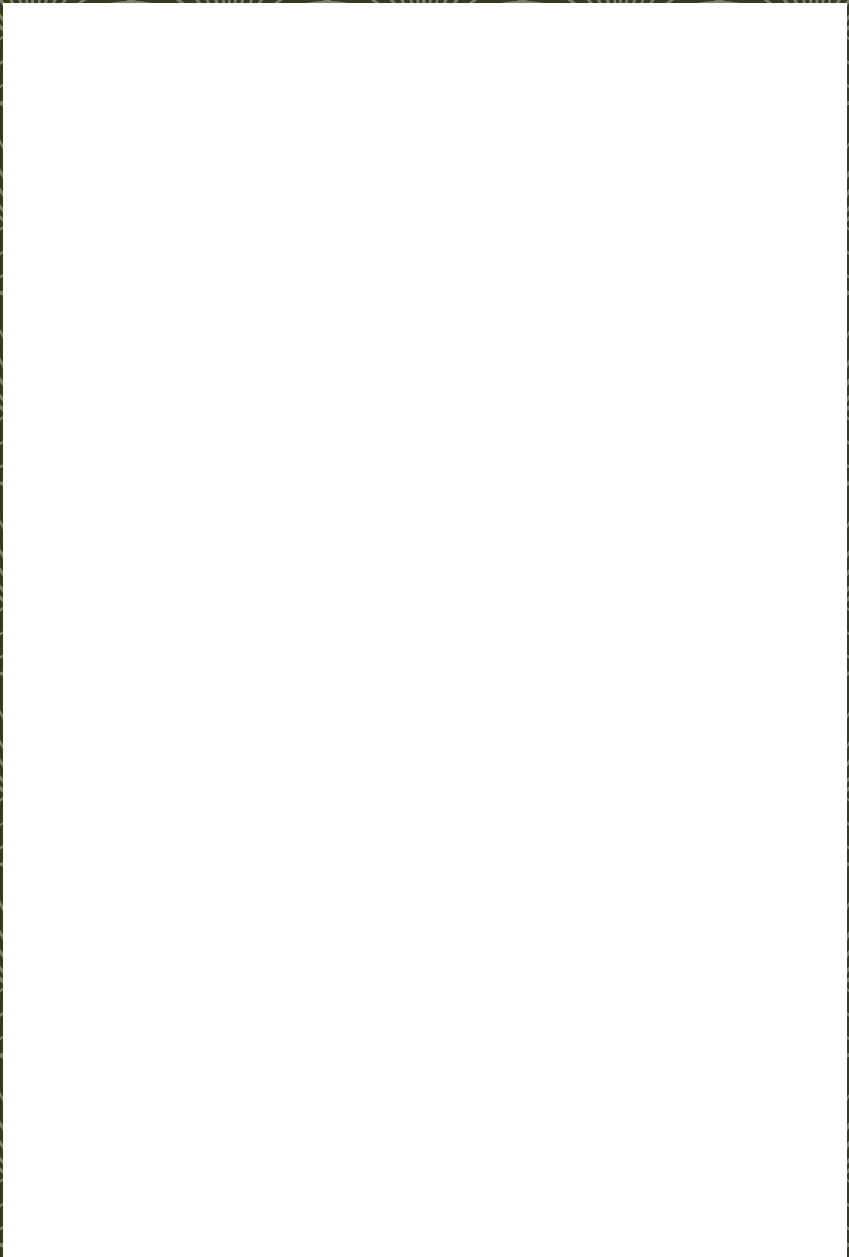
ANTIPASTI / VORSPEISEN

Uovo, funghi, pecorino, tartufo estivo
Ei, Pilze, Pecorino-Käse, Sommertrüffel
22.00

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio von Goldbrasse, grüner Apfel, Austern, Avocado
24.00

Tartare di manzo, verdure agrodolce, spinaci, noci
Rindertartar, süß-saures Gemüse, Spinat, Walnüsse
26.00

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, cicorietta
Oktopus, Bohnencreme, Charlotte-Kartoffel, Chicorée
27.00



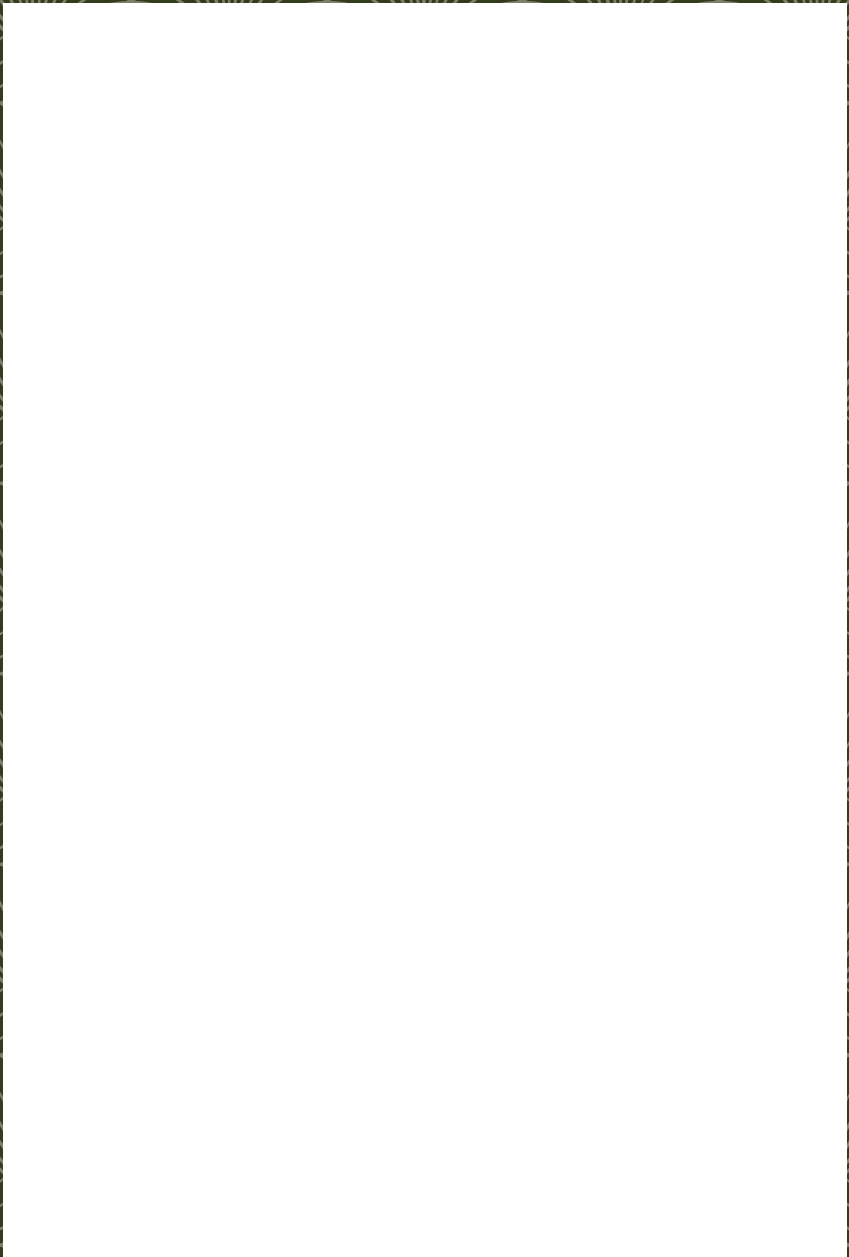
PRIMI / ERSTER GANG

Carbonara 2.0, pecorino, polvere di guanciale, sifone carbonara
Carbonara 2.0, Pecorino-Käse, Guanciale-Pulver,
Carbonara im Siphon
25.00

**Tagliolini allo champagne, frutti di mare,
caviale di salmone, bergamotto**
Tagliolini mit Champagner, Meeresfrüchten, Lachskaviar, Bergamotte
27.00

Risotto al parmigiano, asparagi, spugnole, riduzione di arrosto
Risotto mit Parmesan, Spargel, Morcheln, Braten Reduktion
28.00

Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, bisque
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Hummer, Koralle, Bisque
32.00



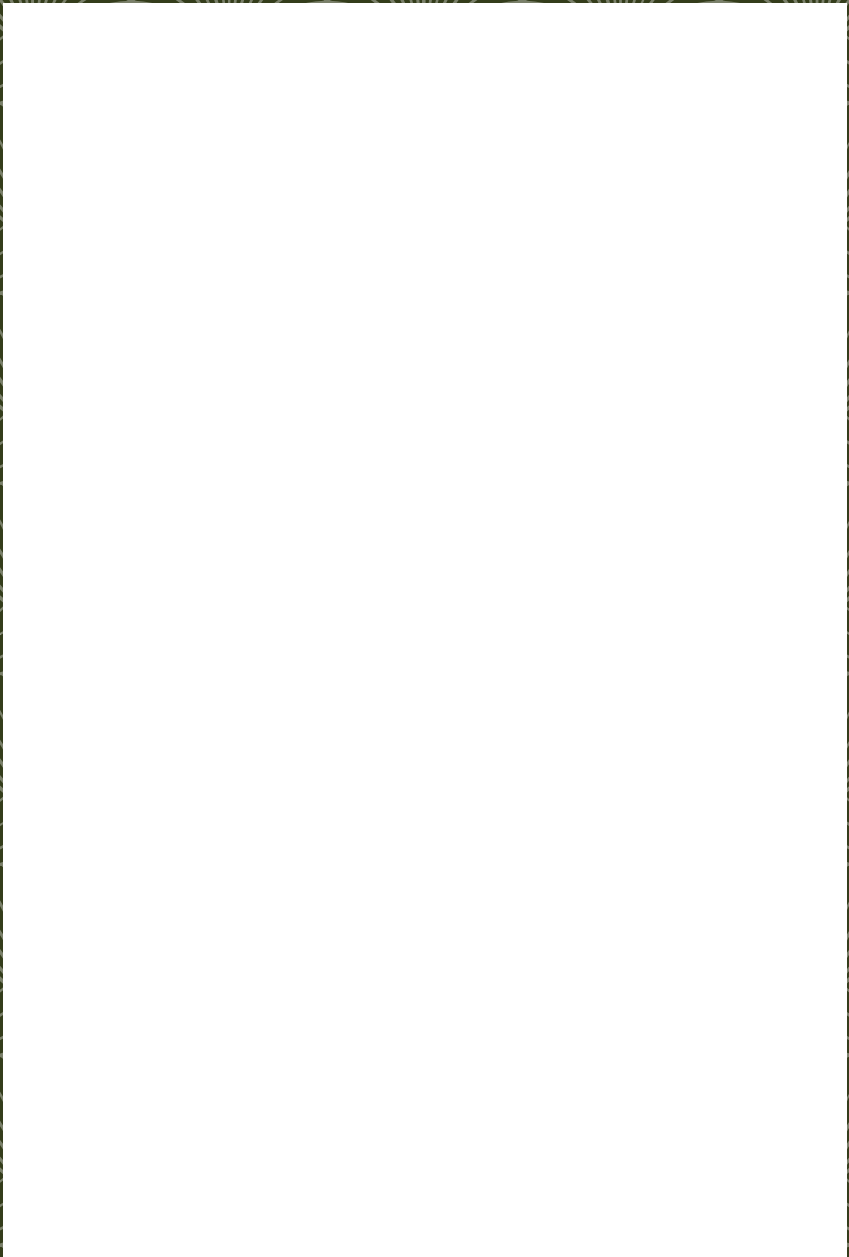
SECONDI / ZWEITER GANG

Merluzzo, romanesco, patata farcita, alghe, porro bruciato
Kabeljau, romanesco, gefüllte Kartoffeln, Algen, gebrannter Lauch
38.00

**Salmone Ora King, piselli, panna acida all'aneto,
miele-lime, mini finocchio**
Ora King Lachs, Erbsen, Sauerrahm mit Dill,
Honig-Limette, Mini-Fenchel
40.00

Suprema di faraona, carotine, barbabietola rossa, zucchine
Perlhuhnbrust, Karotten, Rote Beete, Zucchini
42.00

Controfiletto, fave fresche, asparagi bianchi, crocchetta di melanzana
Contre-filet, frische Bohnen, weisser Spargel, Auberginen-Kroketten
50.00



DOLCI / DESSERT

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**

Salat von roten Früchten, Crumble, Erdbeersorbet,
Crème Brûlée Siphon

14.00

**Tiramisù 2.0, mascarpone, grue di cacao,
gelato al cappuccino, pan di spagna**

Tiramisu 2.0, Mascarpone, Kakaobohnen,
Cappuccino-Eis, Biskuitteig (Génoise)

14.00

Chiboust, cioccolato al latte, gelato nocciola, frutto della passione

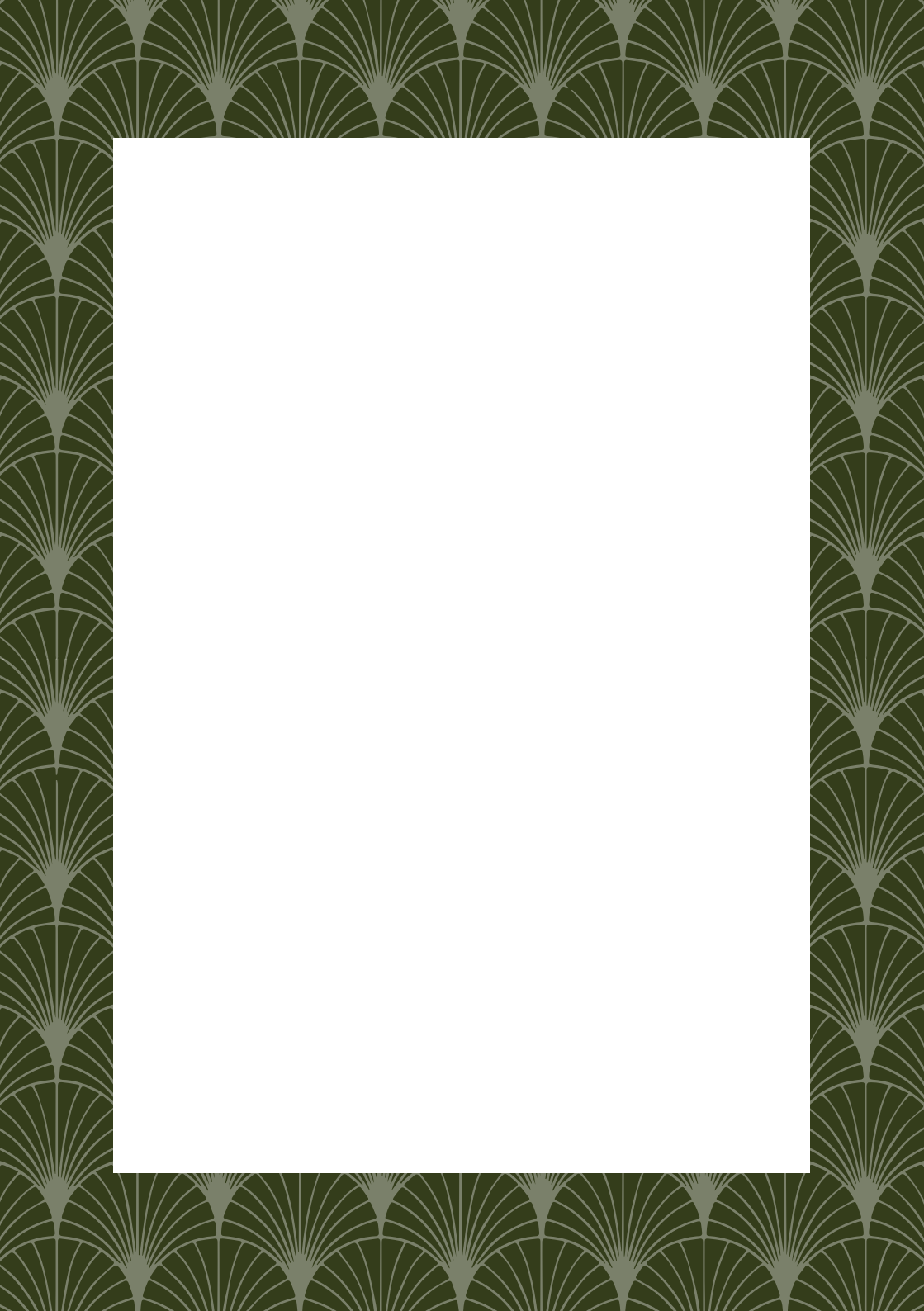
Chiboust, Milkschokolade, Haselnuss-Eis, Passionsfrucht

14.00

Pesche confit, cremoso al cocco, verbena, litchi

Pfirsich-Confit, Kokosnuss-Cremeux, Eisenkraut, Litschi

15.00



MENU LA TOUR

Amuses-bouches dello Chef
Die Häppchen vom Chefkoch

Tartare di manzo, verdure agrodolce, spinaci, noci
Rindertartar, süß-saures Gemüse, Spinat, Walnüsse

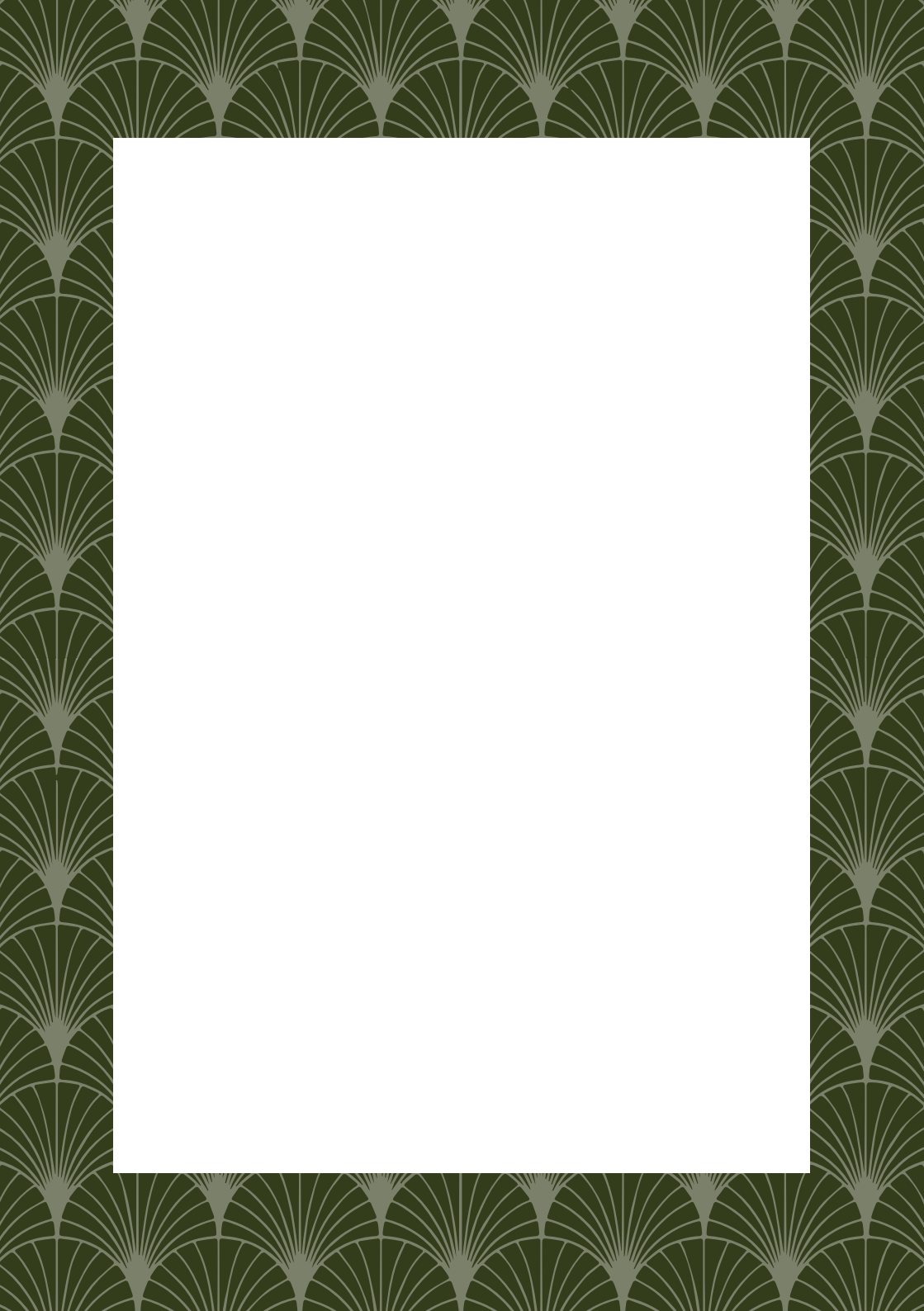
Risotto al parmigiano, asparagi, spugnole, riduzione di arrosto
Risotto mit Parmesan, Spargel, Morcheln, Braten Reduktion

**Controfiletto, fave fresche, asparagi bianchi,
crocchetta di melanzana**
Contre-filet, frische Bohnen, weisser Spargel,
Auberginen-Kroketten

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**
Salat von roten Früchten, Crumble, Erdbeersorbet,
Crème Brûlée Siphon

85,00

Il menù La Tour viene servito per tutta la tavola
Das La Tour menü wird für den ganzen Tisch serviert



MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ

Amuses-bouches dello Chef
Die Häppchen vom Chefkoch

Carpaccio di orata, mela verde, ostriche, avocado
Carpaccio von Goldbrasse, grüner Apfel, Austern, Avocado

Polpo, crema di fave secche, patata charlotte, cicorietta
Oktopus, Bohnencreme, Charlotte-Kartoffel, Chicorée

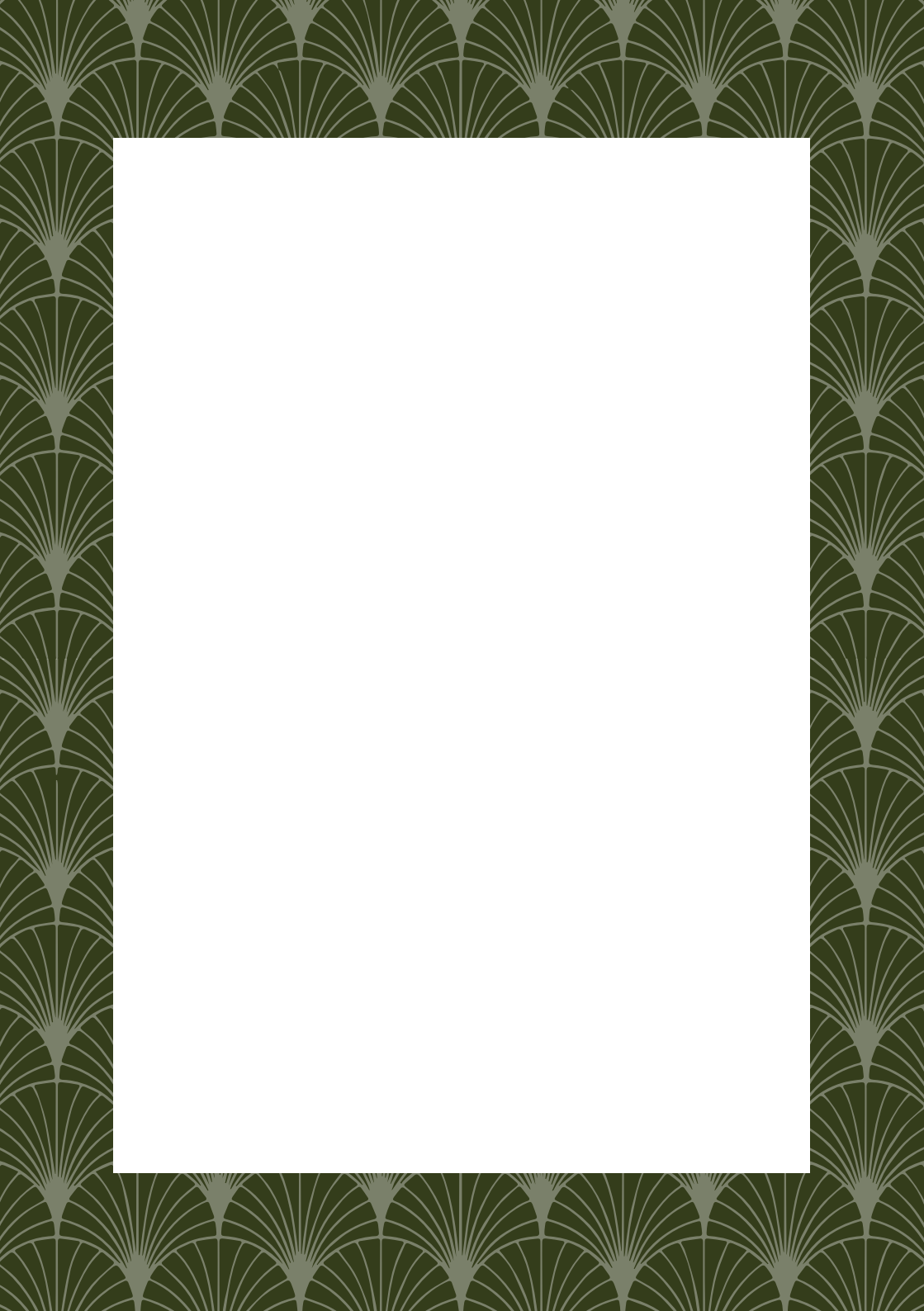
Ravioli farciti alla ricotta, astice, corallo, bisque
Ravioli gefüllt mit Ricotta, Hummer, Koralle, Bisque

Merluzzo, romanesco, patata farcita, alghe, porro bruciato
Kabeljau, romanesco, gefüllte Kartoffeln,
Algen, gebrannter Lauch

**Insalata di frutti rossi, crumble, sorbetto alla fragola,
sifone crème brûlée**
Salat von roten Früchten, Crumble, Erdbeersorbet,
Crème Brûlée Siphon

95.00

Il menù Degustazione viene servito per tutta la tavola
Das Degustationsmenü wird für den ganzen Tisch serviert



Gentile Cliente, su richiesta il nostro personale sarà lieto di informarla sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze. Considerato che i nostri piatti sono cucinati al momento, vi ringraziamo in anticipo per un'eventuale attesa.

Sehr geehrter Kunde, auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft über die in unseren Gerichten enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.

Da unsere Gerichte à la minute zubereitet werden, danken wir Ihnen im Voraus für eine eventuelle Wartezeit.

Provenienza degli alimenti:

Carne: Svizzera, USA

Salumi: Italia

Pesce e frutti di mare: Italia, Marocco

Herkunft der Lebensmittel:

Fleisch: Schweiz, USA

Wurstwaren: Italien

Fisch und Meeresfrüchte: Italien, Marokko

