

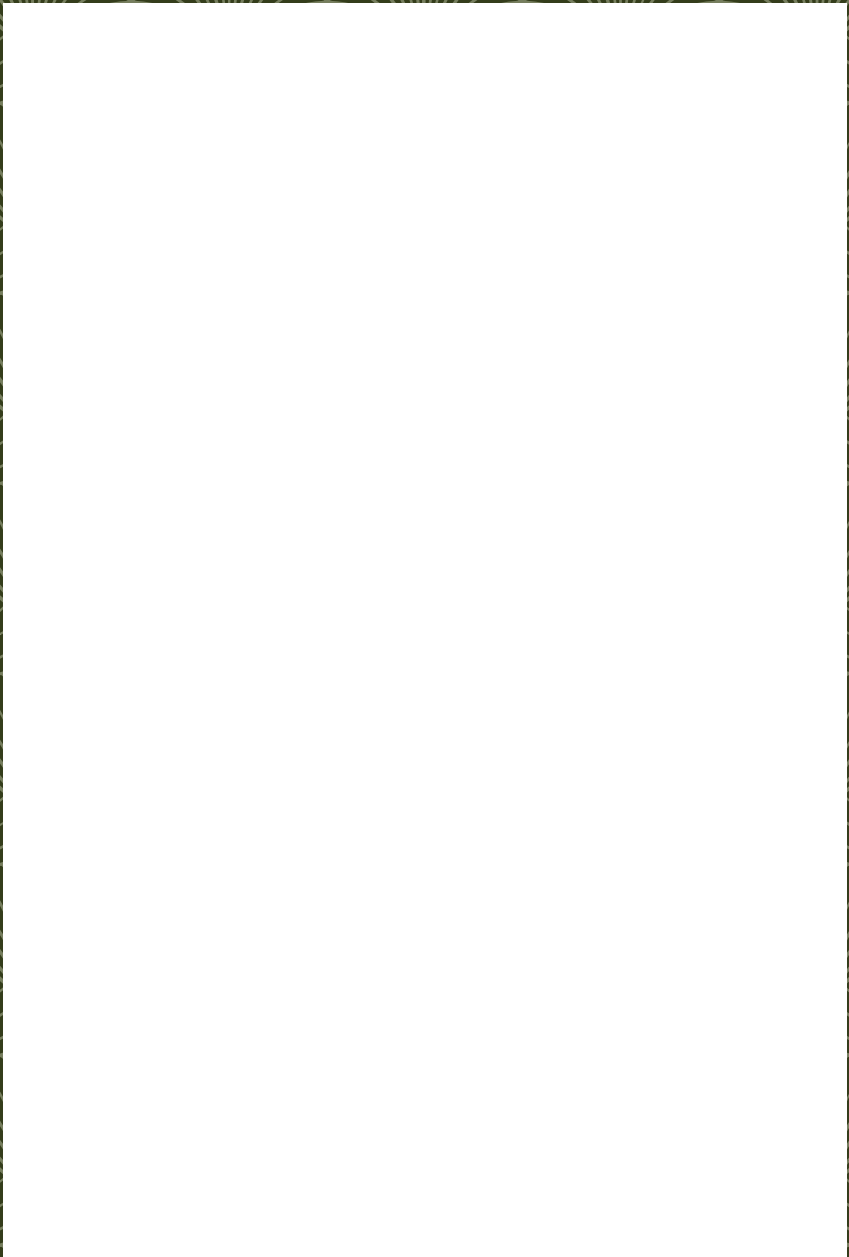
DE LA TOUR

RISTORANTE ITALIANO

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

George Bernard Shaw

MENU



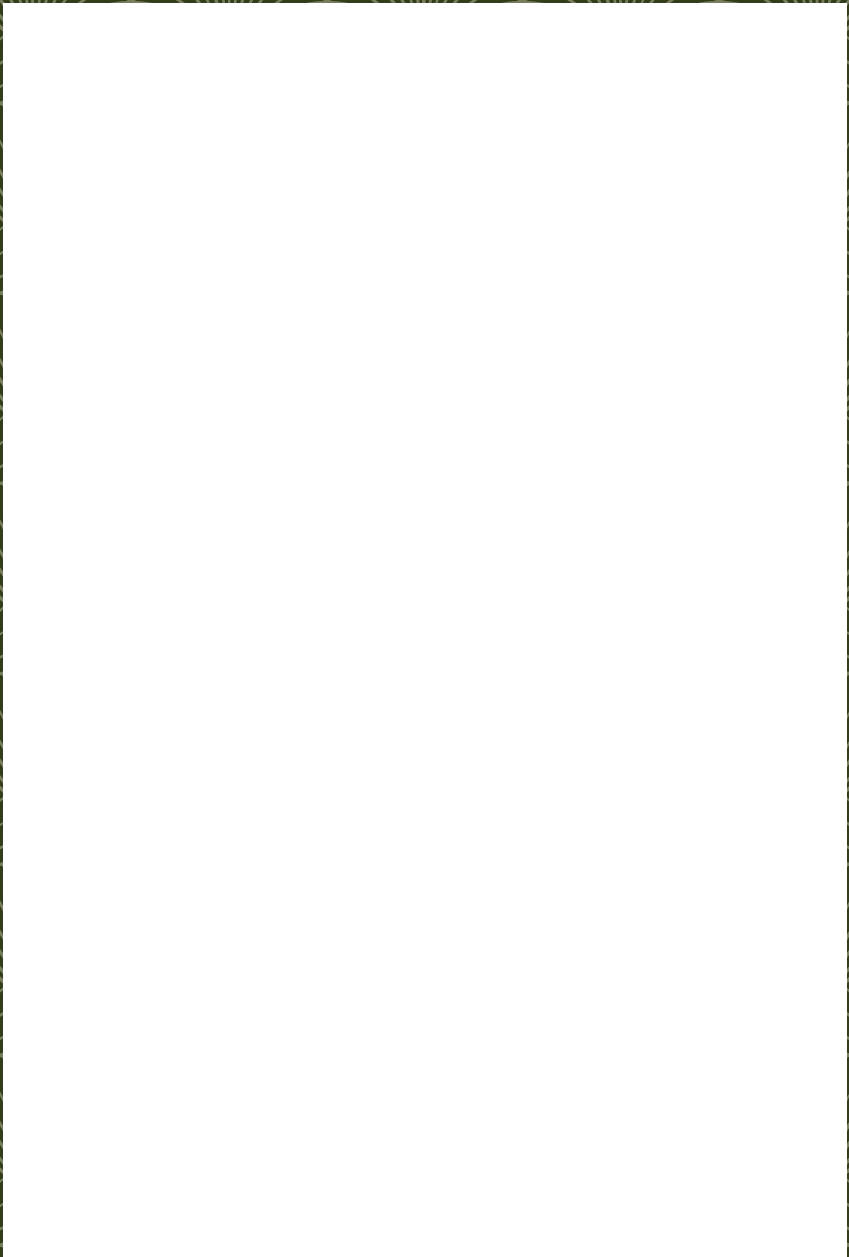
ANTIPASTI / VORSPEISEN

Calamari, polvere di guanciale, tuorlo d'uovo 70, sifone carbonara
Calamari, Guanciale-Pulver, Eigelb 70, Syphon-Carbonara
30.00

Carpaccio di ricciola, panna acida, anice, mela verde, caviale aringa
Carpaccio von Bernsteinmakrele, Sauerrahm, Anis,
grüner Apfel, Heringskaviar
30.00

Uovo croccante, declinazione di piselli, fagiolini, parmigiano
Knuspriges Ei, Deklination von Erbsen, grünen Bohnen, Parmesan
27.00

Tartare di manzo, barbabietola agrodolce, capperi, gelato tonnato
Rindertatar, Rote Beete süß-sauer, Kapern, "Tonnato"-Eis
28.00



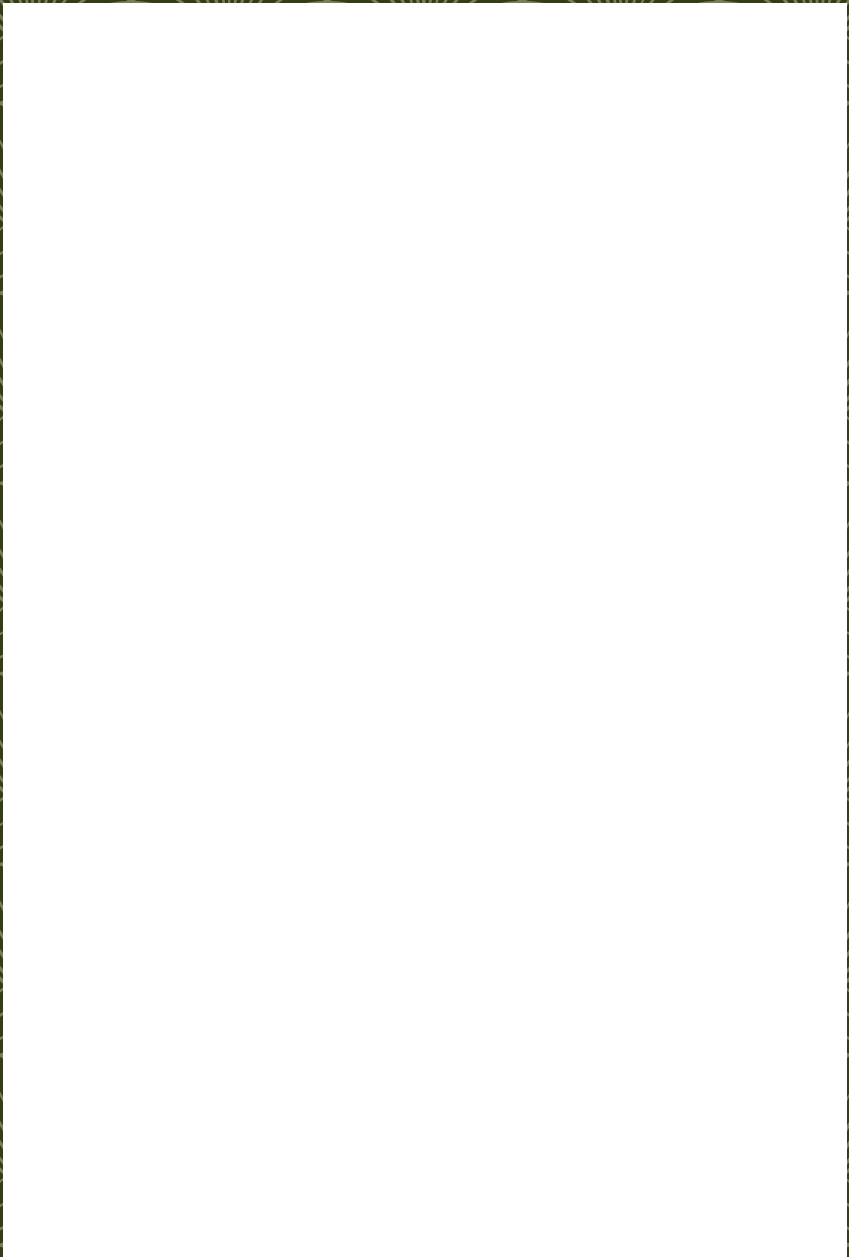
PRIMI / ERSTER GANG

Fettuccine al tartufo estivo
Fettuccine mit Sommertrüffel
30.00

Ravioli di agnello, asparagi, fave fresche, pecorino, ras el hanout
Lamm-Ravioli, Spargeln, frische Saubohnen,
Pecorino-Käse, Ras el Hanout
30.00

Risotto al parmigiano affumicato, limone di Amalfi, pesto, triglia
Risotto mit geräuchertem Parmesan, Amalfi-Zitrone, Pesto, Rotbarbe
32.00

**Gnocchi all'astice, cipollotto grigliato, finocchio croccante,
patata novella**
Gnocchi mit Hummer, geröstete Frühlingszwiebeln,
knuspriger Fenchel, Frühkartoffel
38.00



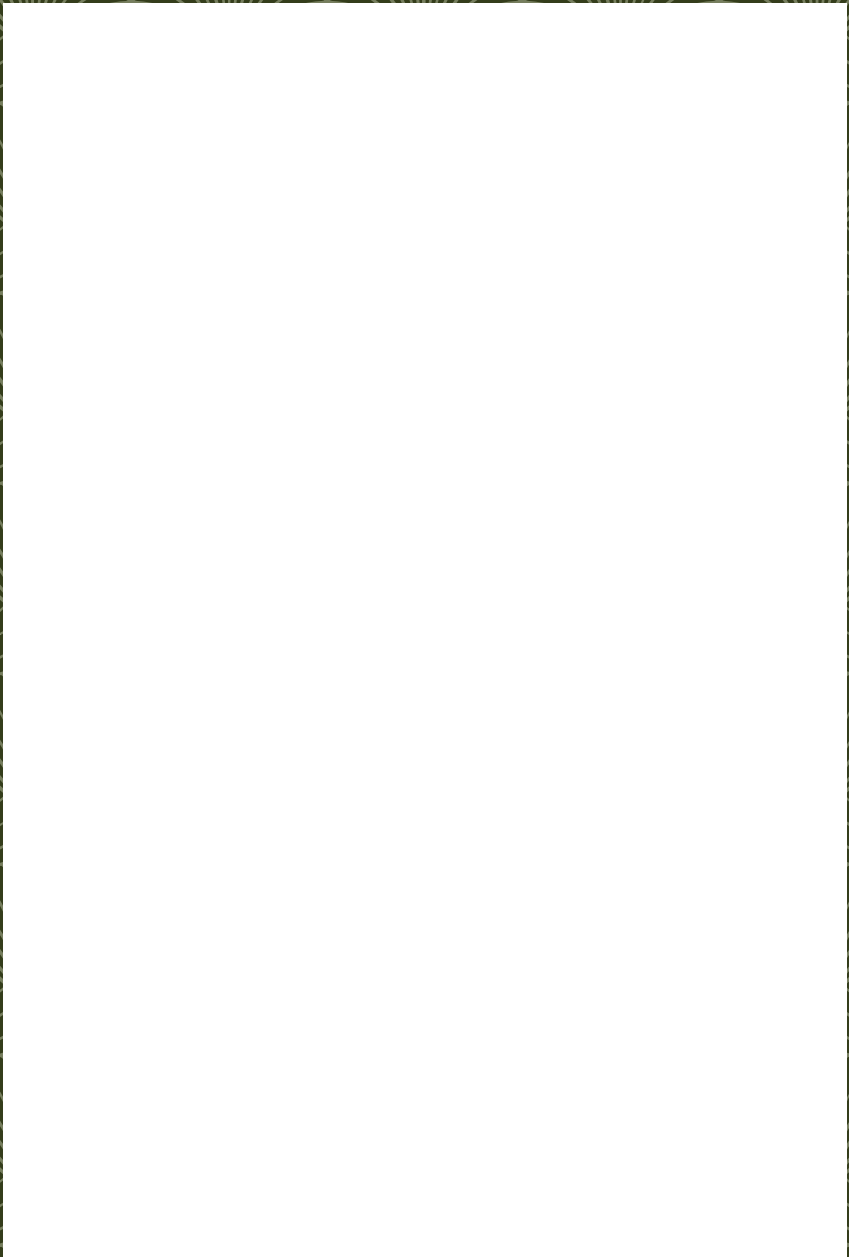
SECONDI / ZWEITER GANG

Entrecote di vitello, carciofi, cavolo di Bruxelles, gateau di patata
Kalbsentrecôte, Artischocken, Rosenkohl, Kartoffelkuchen
57.00

Filetto di maialino, sedano rapa, bietola, broccolo selvaggio
Schweinsfilet, Knollensellerie, Mangold, wilder Brokkoli
49.00

Branzino, pak-choi, curry verde, gamberi grigi, porro
Wolfsbarsch, Pak-Choi, grünes Curry, graue Garnelen, Lauch
50.00

Rana pescatrice, zucchini, burrata, polpo, menta, basilico
Seeteufel, Zucchini, Burrata-Käse, Oktopus, Minze, Basilikum
48.00



DOLCI / DESSERT

Tiramisu' 2.0

Tiramisu 2.0

17.00

Panna cotta alla vaniglia, frutti rossi, pistacchio, mascarpone

Panna cotta mit Vanille, roten Früchten, Pistazie, Mascarpone

18.00

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione

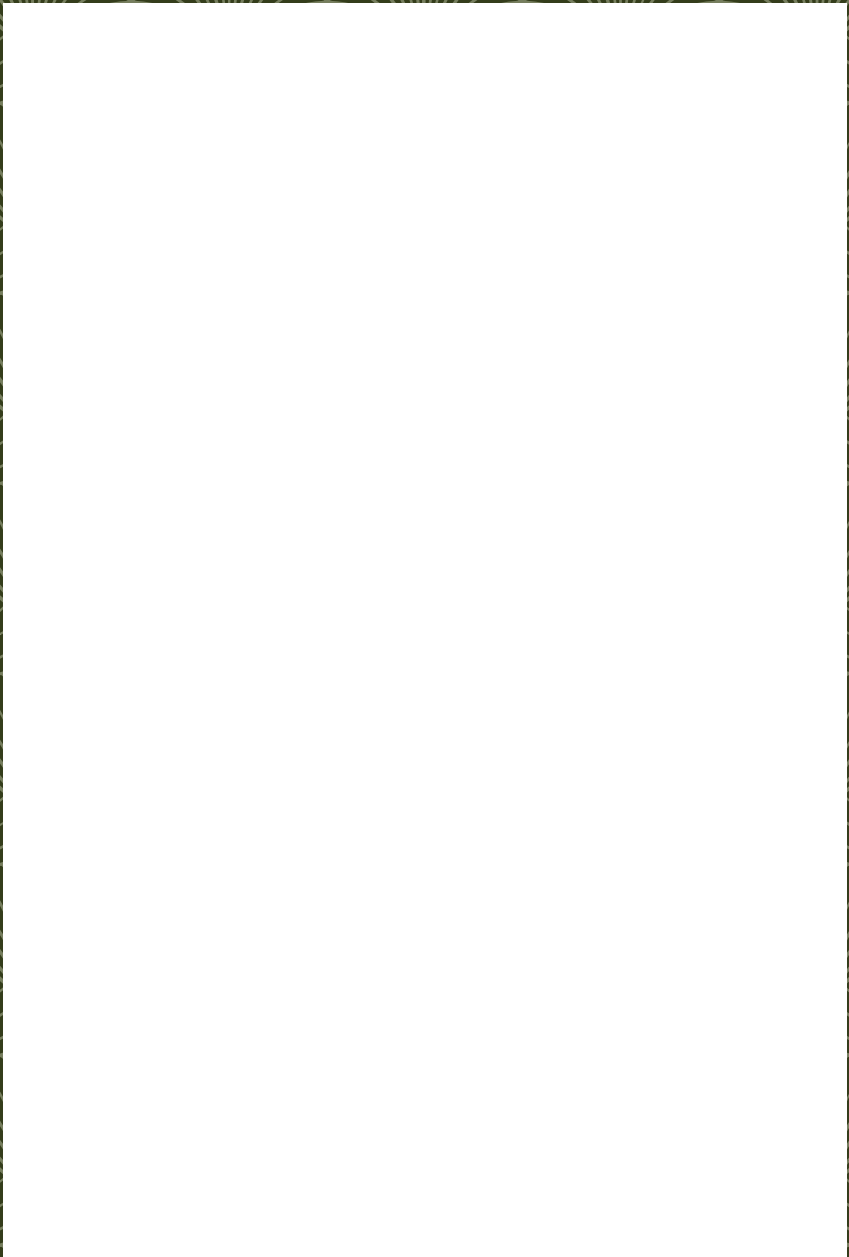
Weisses Schoko-Parfait, Malibu, Banane, Passionsfrucht

18.00

Selezione di formaggi

Käseauswahl

21.00



MENU LA TOUR

Tartare di manzo, barbabietola agrodolce, capperi, gelato tonnato
Rindertatar, Rote Beete süß-sauer, Kapern, "Tonnato"-Eis

Fettuccine al tartufo estivo
Fettuccine mit Sommertrüffel

Filetto di maialino, sedano rapa, bietola, broccolo selvaggio
Schweinsfilet, Knollensellerie, Mangold, wilder Brokkoli

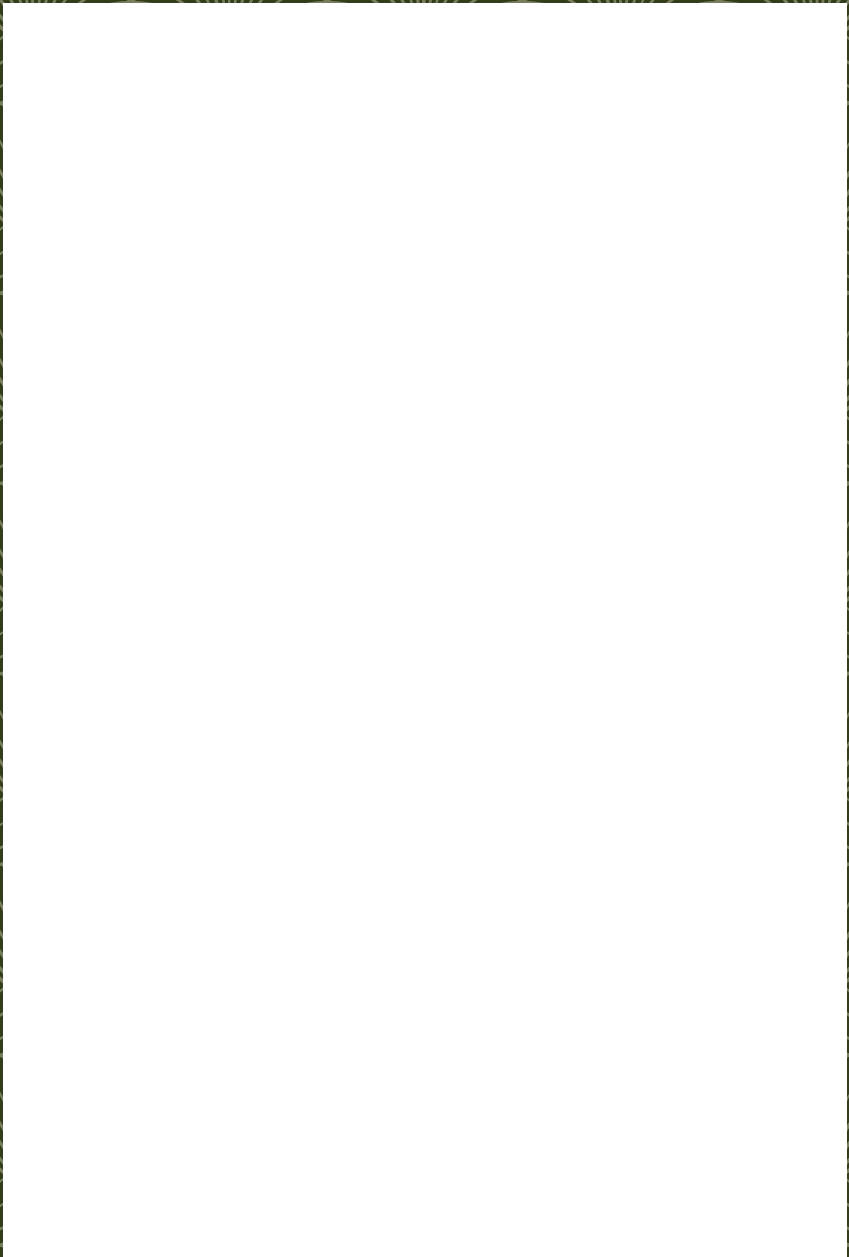
Pre-dessert
Pre-dessert

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione
Weisses Schoko-Parfait, Malibu, Banane, Passionsfrucht

Mignardises dello Chef
Kleine Leckereien vom Chefkoch

115,00

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



MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ

Carpaccio di ricciola, panna acida, anice, mela verde, caviale aringa
Carpaccio von Bernsteinmakrele, Sauerrahm, Anis,
grüner Apfel, Heringskaviar

Calamari, polvere di guanciale, tuorlo d'uovo 70, sifone carbonara
Calamari, Guanciale-Pulver, Eigelb 70, Syphon-Carbonara

Risotto al parmigiano affumicato, limone di Amalfi, pesto, triglia
Risotto mit geräuchertem Parmesan, Amalfi-Zitrone, Pesto, Rotbarbe

Rana pescatrice, zuccina, burrata, polpo, menta, basilico
Seeteufel, Zucchini, Burrata-Käse, Oktopus, Minze, Basilikum

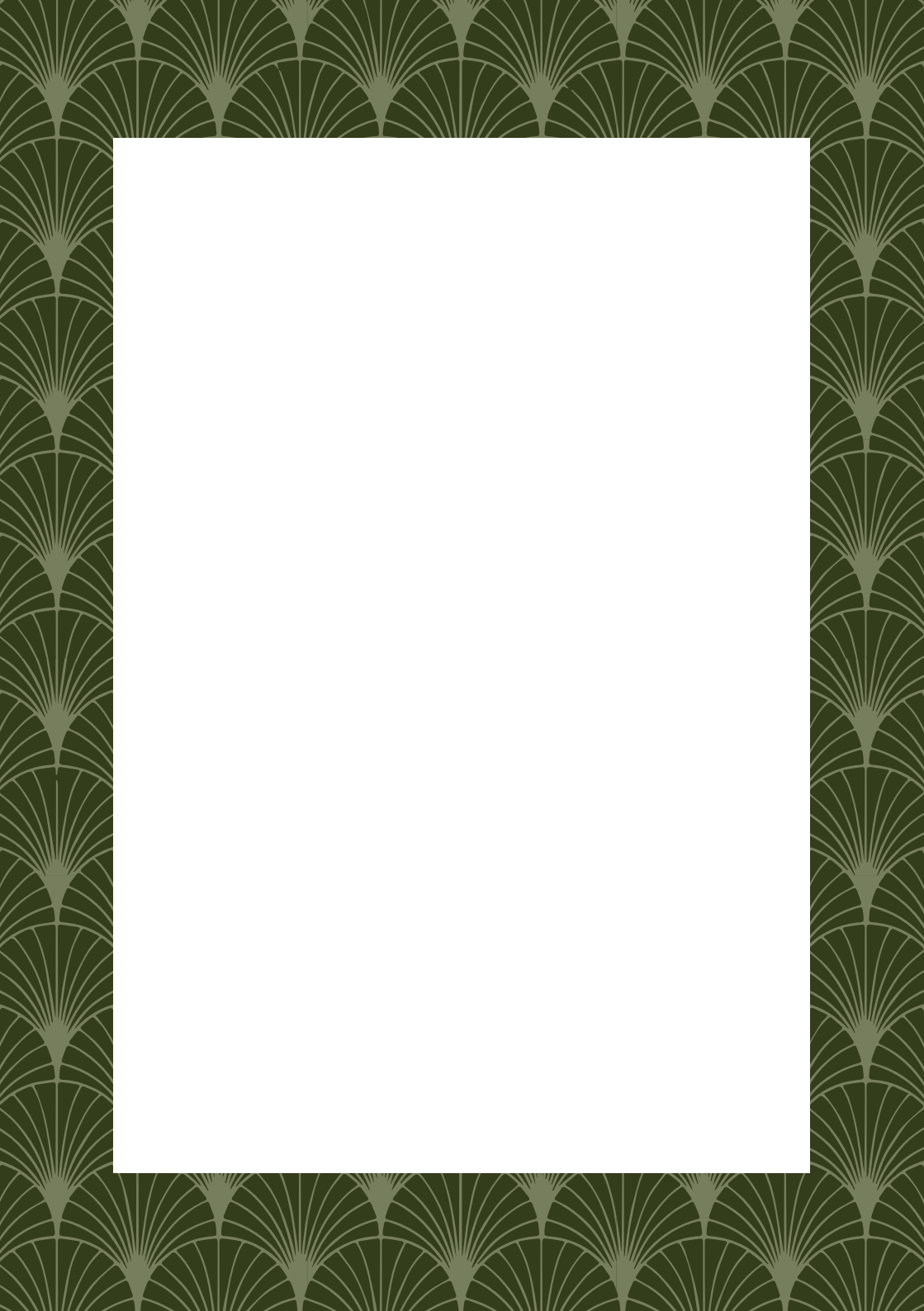
Pre-dessert
Pre-dessert

Semifreddo cioccolato bianco, Malibu, banana, frutto della passione
Weisses Schoko-Parfait, Malibu, Banane, Passionsfrucht

Mignardises dello Chef
Kleine Leckereien vom Chefkoch

130.00

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

