

Per iniziare
Der Einstieg
Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel
Kokos-Zitronengras | Prunier Oscietra-Kaviar

Capesante scottate
Cocco-citronella | Prunier caviale Oscietra

34.—

Gerösteter Oktopus
Hummus | Flüssiger Wirsing | Oliven

Polpo arrostito
Hummus | Insalata liquida | Olive

28.—



Fassona Rindstatar 🍷
Burratina | Piemontesische Haselnüsse

Tartare di Fassona
Burratina | Nocciole piemontesi

29.—

Gelbflossenmakrele-Carpaccio 🍷
Burrata-Creme | Zitronen-Zeste

Carpaccio di ricciola
Cremoso di burrata | Zest di limone

33.—

Gebratene Gänseleber
Rote Früchte Reduktion | Pistazien

Scaloppa di Foie Gras
Riduzione di frutti rossi | Pistacchio

31.—

Gartensalat
Gemüse | Ei | Limette-Brunnenkresse

Insalata del Giardino
Verdura | Uovo | Crescione-lime

24.—

SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La tentazione
Die Verführung
Zwischengänge



Frische selbstgemachte Tagliatelle 🌿
Entenragout
Tagliatelle all'uovo
Ragu' d'anatra
30.—

Frische selbstgemachte Ravioli 🌿
Steinpilze | Kürbis | Périgord Trüffel
Ravioli fatti a mano
Porcini | Zucca | Tartufo Périgord
32.—

Caciucco
Venusmuscheln | Riesencrevetten
Jakobsmuscheln | Steinbutt | Lachs
Caciucco
Vongole | Gambero gigante | Capesanta
Rombo | Salmone
47.—

Spaghetti trafileti al bronzo 🌿
Venusmuscheln | rote Garnele | Pistazie
Spaghetti trafileti al bronzo
Vongole | Gambero rosso | Pistacchio
36.—

Stängelkohl risotto 🍷
Gothard Käse | Alpen Pollen
Risotto alle cime di rapa
Fonduta di Gottardo | Polline di alpeggio
27.—



La Delicatezza
Das Zarte
Fisch

Black Cod
Pak Choi | Miso-Sauce | Shiitaki Pilze

Black Cod
Pak Choi | Salsa-Miso | Funghi Shiitaki

59.—



Steinbuttfilet 🍷

Gedämpfte Kartoffeln | Konfierte Thymian-Tomaten
Safran-Emulsion

Filetto di rombo

Patate al vapore | Pomodori confit al timo
Emulsione allo zafferano

54.—

Lachstranche 🍷

Kräuterkruste | Gedämpftes Gemüse | Dill-Bernaise

Trancio di salmone

Panure di erbette | Verdure al vapore | Bernaise all'aneto

49.—

Il vigore
Das Kräftige
Fleisch

Rindsfilet

Steinpilze | Kartoffel-Gratin | Gemüse | Jus de veau

Filetto di manzo

Porcini | Gratin di patate | Verdure | Jus de veau

59.—

Sous-Vide Schweinebauch

Weisse-Rüben Creme | Kartoffeln | Heidelbeeren-Sauce

Pancia di Maialino Sous-Vide

Crema di rape bianche | Patate | Salsa ai mirtilli

46.—

Hirschmedaillon

Kartoffeltörtchen | Perlzwiebel | Portwein-Birne

Medaglioni di cervo

Morbido di patate | Cipollotto | Pera al porto

52.—



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La sensualità
Das Sinnliche
Desserts

Tiramisu 🌿 🍷
Savoardi | Mascarpone-Crème
Tiramisu
Savoardi | Crema Mascarpone
16.—

Italienische Millefeuille 🌿 🍷
Himbeeren | Chantilly-Creme
Millefoglie italiana
Lamponi | Crema Chantilly
16.—

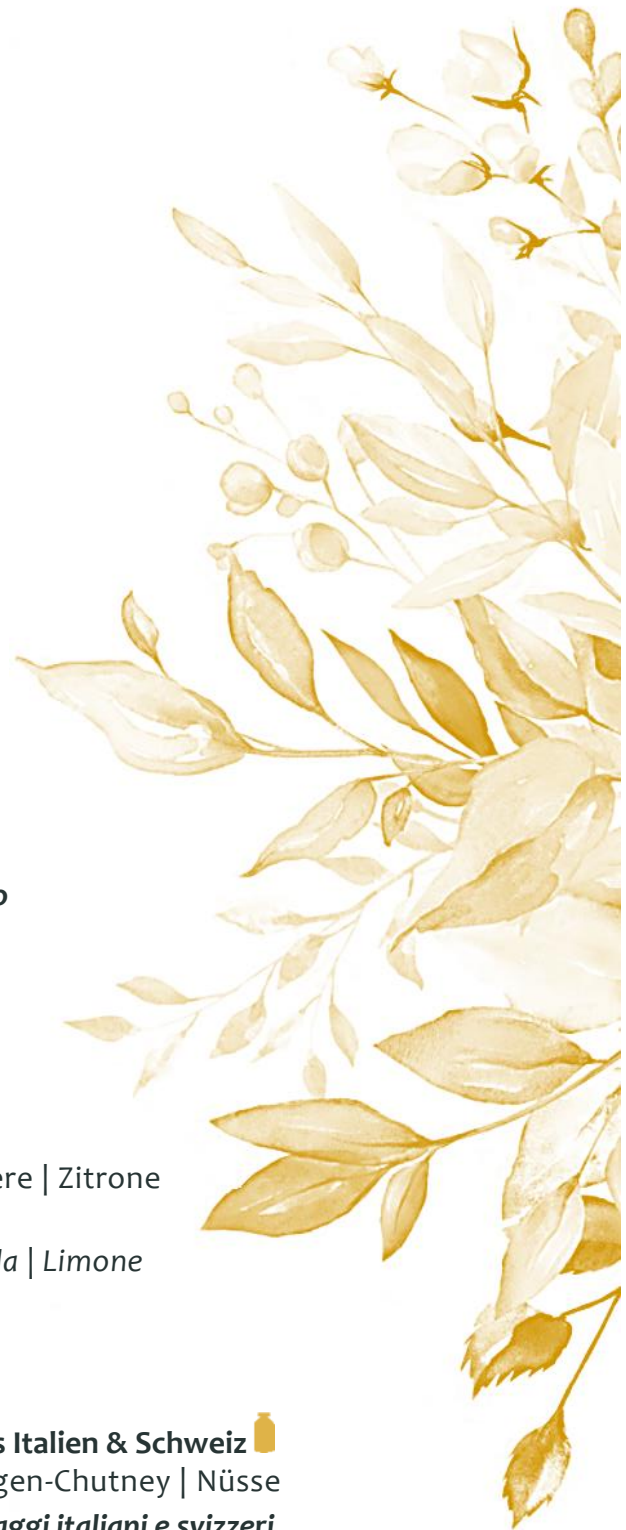
Warmes Schokoladekuchlein 🌿 🍷
Vanille-Glacé
Tortino al cioccolato con cuore morbido
Gelato alla vaniglia
15.—

Glace 🍷 | **Sorbet**
Pistazie | Vanilla | Schokolade | Erdbeere | Zitrone
Gelato / Sorbetto
Pistachio | Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Limone
5.—

Käseselektion aus Italien & Schweiz 🍷
Früchtebrot | Feigen-Chutney | Nüsse
Selezione di formaggi italiani e svizzeri
Panforte | Chutney ai fichi | Noci
19.—

SCHNITTAL

Preise in CHF inklusive MwSt



DEKLARATION | PROVENIENZA

FLEISCH

ENTE	FRANKREICH
ENTEN-FOIE GRAS	FRANKREICH
RIND	ITALIEN IRLAND
SCHWEIN	SCHWEIZ
HIRSCH	SPANIEN

FISCH

JAKOBSMUSCHEL	KANADA
OKTOPUS	MITTLERER OSTATLANTIK
GELBFLOSSENMAKRELE	DÄNEMARK
VENUSMUSCHELN	ITALIEN
ROTE GARNELE	ITALIEN
RIESENKREVETTEN	VIETNAM
STEINBUTT	SPANIEN
LACHS	NORWEGEN
BLACK COD	USA

CARNE

ANATRA	FRANCIA
FOIE GRAS D'ANATRA	FRANCIA
MANZO	ITALIA IRLANDA
MAIALE	SVIZZERA
CERVO	ITALIA

PESCE

CAPESANTE	CANADA
POLPO	ATLANTICO MEDIO ORIENTALE
RICCIOLA	DANIMARCA
VONGOLE	ITALIA
GAMBERO ROSSO	ITALIA
GAMBERONI	VIETNAM
ROMBO	SPANIA
SALMONE	NORVERGIA
BLACK COD	USA

LAKTOSEHALTIGES GERICHT
PIATTO CON LATTOSIO



GLUTENHALTIGES GERICHT
PIATTO CON GLUTINE



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt