

Un'esperienza gastronomica mediterranea

Mediterrane kulinarische Reise

4-Gänge Degustationsmenü

Mit Dill mariniertes Lachs

Mango-Creme | Erbsen-Wasabi-Emulsion

Salmone marinato all'aneto

Crema di Mango | Emulsione ai piselli e wasabi

Spargel-Risotto 🍷

Jakobsmuscheln-Carpaccio | Alpen-Pollen

Risotto agli asparagi

Carpaccio di Capesante | Polline di alpeggio

Tagliata vom Black Angus Rindsfilet 🍷🌿

Kartoffel-Gratin | Gemüse

Maggiatal-Pfeffer-Jus de veau

Tagliata di filetto Black Angus

Gratin di patate | Verdure

Jus de veau al pepe della valle Maggia

Überraschungsdessert

Dolce a sorpresa

85.— serviert ab 2 Personen

Guten Appetit wünschen Ihnen Ihre
Gastgeber Pavla und Marco Visini
Carlo Miraglia – Chef de Cuisine
und das Schöntal Team

Buon Appetito le augurano
I vostri osti Pavla e Marco Visini
Carlo Miraglia – Chef di Cucina
e il Team dello Schöntal

SCHÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Per iniziare

Der Einstieg

Vorspeisen

Mit Dill mariniertes Lachs

Mango-Creme | Erbsen-Wasabi-Emulsion

Salmone marinato all'aneto

Crema di Mango | Emulsione ai piselli e wasabi

26.—

Lauwarmer Oktopus „Mediterrane Art“

Kapern-Äpfel | Taggiasca Oliven | Tomate | Kartoffel

Polpo tiepido alla mediterranea

Frutto di capperi | Oliva taggiasca | pomodorino | Patata

24.—

Rindstatar italienische Art

Burrata-Creme | Getrocknete Tomaten-Pesto
Basilikum

Tartare di manzo all'italiana

Crema di burrata | Pesto di pomodori secchi
Basilico

26.— | 36.—

Parmigiana di Melanzane vom Küchenchef

Ricotta-Creme in Kataifi-Teig

Parmigiana di melanzane dello Chef

Ricotta mantecata in pasta Kataifi

25.—

Burrata

Frisella | Tomaten-Concassée

Zitronen-Zeste

Burrata

Frisella | Concassé di pomodori

Scorze di limone

19.—

SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La tentazione

Die Verführung

Zwischengänge

Frische selbstgemachte Käse-Ravioli 🌿🍷

Auberginen-Creme | Konfierte-Tomaten

Raviolo fatto in casa

Crema di melanzane | Pomodorino confit

22.— | 30.—

Frische selbstgemachte geräucherte Tagliolini 🌿🍷

Rote Garnelen-Tartar | Rote Bete Pulver | Bottarga

Tagliolino fatto in casa affumicato

Tartare di gambero rosso | Polvere di barbabietola

Bottarga

29.—

Spargel-Risotto 🍷

Jakobsmuscheln-Carpaccio | Alpen-Pollen

Risotto agli asparagi

Carpaccio di Capesante | Polline di alpeggio

22.— | 27.—

Selbstgemachte zweifarbige Cavatelli 🌿

Meeresfrüchte | Zucchetti

Cavatelli bicolore fatti in casa

Frutti di mare | Zucchine

22.— | 28.—

Selbstgemachte Gnocchi 🌿🍷

Bolognese Sauce | Käse-Fondue


Gnocchi fatti in casa

Salsa bolognese | Fonduta di formaggio

22.— | 27.—

SCHNITTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Black Cod 
Kartoffeln | Kräuterseitling
Kokos-Zitronengrass-Sauce

Black Cod
Patate | Cardoncello | Salsa cocco-citronella

55.—



Il vigore

Das Kräftige

Fleisch

Fisch-Variation 

Krustentier-Bisque | Weiche-Kartoffel

Variazione di Pesci

Bisque di crostacei | Patata morbida

49.—

Wolfsbarschfilet 

Kartoffelstock | Saisonales-Gemüse | Zitronen - Sauce

Filetto di branzino

Purè di patate | verdure stagionali | Salsa al limone

39.—

Black Angus Rindsfilet  

Foie Gras | Kartoffel-Gratin | Gemüse

Maggiatal-Pfeffer-Jus de Veau

Filetto di manzo Black Angus

Foie Gras | Gratin di patate | Verdure

Jus de veau al pepe della Valla Maggia

54.—

**Sous-Vide Schweinebauch & geschmortes
und paniertes Schweinbällchen**  

Weisse Rübe | Gemüse | Heidelbeeren-Sauce

**Pancia di Maialino Sous-Vide &
Polpettona di stracotto di maiale**

Rapa Bianca | Verdure | Salsa ai mirtilli

42.—

Lammierstück  

Kräuterkruste | Kartoffelpüree | Kardamom-Sauce

Controfiletto di agnello

Panure di erbette | Purè di patate

Salsa al cardamomo

39.—



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La sensualità
Das Sinnliche

Desserts

Tiramisu 🌿 🍷

Savoardi | Mascarpone-Crème

Tiramisu

Savoardi | Crema Mascarpone

12.—

Panna Cotta nach Ihrer Wahl 🍷

Rote Früchte | Karamell | Schokolade

Panna cotta a sua scelta

Frutti Rossi | Caramello | Cioccolato

12.—

Warmes Schokoladekuchlein 🌿 🍷

Vanille-Glace

Tortino al cioccolato con cuore morbido

Gelato alla vaniglia

14.—

Glace 🍷 | **Sorbet**

Pistazie | Vanille | Schokolade | Mokka

Erdbeere | Zitrone

Gelato | **Sorbetto**

Pistacchio | Vaniglia | Cioccolato | Caffé

Fragola | Limone

4.5—

Degustation Mini-Desserts 🌿 🍷

Panna Cotta nach Wahl | Bayerische Creme
piemontesischer Bonet

Degustazione di Mini-Dessert

Panna Cotta a scelta | Crema Bavarese

Bonet piemontese

14.—

Käseselektion 🍷

Chutneys und Senf

Selezione di formaggi

Mostarde e confetture

16.—

FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICEPERSONAL

SCHIÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt



DEKLARATION | PROVENIENZA

FLEISCH

ENTE	FRANKREICH
ENTEN-FOIE GRAS	FRANKREICH
RIND	SCHWEIZ ITALIEN IRLAND URUGUAY
SCHWEIN	SCHWEIZ
HIRSCH	SPANIEN ÖSTERREICH
LAMM	NEUSEELAND AUSTRALIEN

FISCH

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

CARNE

ANATRA	FRANCIA
FOIE GRAS D'ANATRA	FRANCIA
MANZO	SVIZZERA ITALIA IRLANDA URUGUAY
MAIALE	SVIZZERA
CERVO	SPAGNA AUSTRIA
AGNELLO	NUOVA ZELANDA AUSTRALIA

PESCE

CAPELANTE	CANADA
POLPO	ATLANTICO MEDIO ORIENTALE
RICCIOLA	DANIMARCA
VONGOLE	ITALIA
GAMBERO ROSSO	ITALIA
GAMBERONI	VIETNAM
ROMBO	SPAGNA
BRANZINO	TURCHIA
SALMONE	NORVERGIA
BLACK COD	USA AUSTRALIA

LAKTOSEHALTIGES GERICHT
PIATTO CON GLUTINE



GLUTENHALTIGES GERICHT
PIATTO CON LATTOSIO



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt