

Un'esperienza gastronomica mediterranea

Mediterrane kulinarische Reise vom Wasser

4-Gänge Degustationsmenü

Mit Dill mariniertes Lachs

Mango-Creme | Erbsen-Wasabi-Emulsion

Salmonato marinato all'aneto

Crema di mango | emulsione ai piselli e wasabi

Selbstgemachte Ricciatelli 🌿🍷

Garnelen | Pistazien

Ricciatelli fatti in casa

Gambero | pistacchio

Seezunge nach Art des Küchenchefs 🌿🍷

Krustentiere-Mousseline | Blaue-Kartoffel | Gemüse | Franciacorta-Sauce

Sogliola secondo il metodo dello chef di cucina

Mousseline di crostacei | patata viola | verdure | salsa al Franciacorta

Überraschungsdessert

Dolce a sorpresa

88.— 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

Un'esperienza gastronomica mediterranea

Mediterrane kulinarische Reise vom Land

4-Gänge Degustationsmenü

Rindstatar "Schöntal"

Getrocknete Tomaten | Burrata | Basilikum

Tartare di manzo alla "Schöntal"

Pomodori secchi | burrata | basilico

Risotto mit Zwiebel-Pulver

Ackerbohne | Käse-Creme

Risotto con polvere di cipolle

Fave | cremoso di formaggio

Lammierstück

Kräuterkruste | Kartoffelpüree | Maggiatal-Pfeffer-Kalbsjus

Controfiletto di agnello

Panure di erbette | pure' di patate | jus al pepe "valle magna"

Überraschungsdessert

Dolce a sorpresa

88.— serviert ab 2 Personen

Seit Dezember 2023 sind wir das einzige
authentische vom italienischen Staat
zertifizierte Restaurant in der Ostschweiz.

Das **Marchio Ospitalità italiana (Siegel der
italienischen Gastfreundschaft)** ist eine
Garantie für die Qualität und zeichnet
Restaurants aus, die die italienische Identität
respektieren und verkörpern.



SCHÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Per iniziare

Der Einstieg

Vorspeisen

Zwiebelsuppe

Crouton | Parmesan

Zuppa di cipolle

Crostino | Parmigiano reggiano

18.—

Lauwarmer Oktopus-Salat “mediterrane Art”

Kapern-Äpfel | Taggiasca Oliven | Tomate | Kartoffel

Insalata di polpo tiepido alla mediterranea

Frutto di capperi | oliva taggiasca | pomodorino | patata

27.—

Rindstatar “Schöntal”

Getrocknete Tomaten | Burrata | Basilikum

Tartare di manzo alla “Schöntal”

Pomodori secchi | burrata | basilico

27.— | 39.—

Mit Dill mariniertes Lachs

Mango-Creme | Erbsen-Wasabi-Emulsion

Salmon marinato all’aneto

Crema di mango | emulsione ai piselli e wasabi

26.—

Spargeln

Sous-Vide Ei | Sauce Hollandaise

Asparagi

Uovo sous-vide | salsa olandese

27.—

SCHÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La tentazione

Die Verführung

Zwischengänge



Frische selbstgemachte Tortelli 🌿 🍷

Flüssiger Parmesan | Rohschinken | Balsamico-Perlen

Tortelli freschi fatti in casa

Parmigiano liquido | prosciutto crudo | perle di balsamico

28.— | 34.—

Linguine di Gragnano 🌿 🍷

Hummer | Krustentier-Bisque

Linguine di Gragnano

Astice | bisque di crostacei

48.—

Risotto mit Zwiebel-Pulver 🍷

Ackerbohne | Käse-Creme

Risotto con polvere di cipolle

Fave | cremoso di formaggio

26.— | 32.—

Selbstgemachte Ricciatelli 🌿 🍷

Garnelen | Pistazien

Ricciatelli fatti in casa

Gambero | pistazien

28.— | 34.—

Gefüllte Neapolitanische Candele 🌿 🍷

Kalbsragout | Scamorza | Tomate | Burrata

Candele napoletane ripiene

Ragù di vitello | scamorza | pomodoro | burrata

34.—



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Riesenkrevetten 🍷
Himbeer-Essig | Caponatina
Gamberoni
Aceto di lamponi | caponatina
46.—

La Delicatezza
Das Zarte
Fisch



In Sesam-Kruste kurz gebratener Thunfisch 🍷
Weiche Kartoffel | Gemüse | Soja-Reduktion
Tonno scottato in crosta di sesamo
Patata morbida | verdure | riduzione di soia
48.—

Seezunge nach Art des Küchenchefs 🌿🍷
Krustentiere-Mousseline | Blaue-Kartoffel | Gemüse | Franciacorta-Sauce
Sogliola secondo il metodo dello chef di cucina
Mousseline di crostacei | patata viola | verdure | salsa al Franciacorta
52.—

Il vigore

Das Kräftige

Fleisch

Kalbs-Entrecôte 🍷
Ofenkartoffeln | Gemüse | Pilze-Sauce
Entrecôte di vitello
Patate al forno | verdure | salsa ai funghi
55.—

Sous-Vide gegarter Entenschenkel 🍷
Süsskartoffel | Endivie | Pak Choi | Foie-Gras-Sauce
Coscia d'anatra cotta a bassa temperatura sottovuoto
Patata dolce | indivia | pak choi | salsa al foie gras
48.—

Lammierstück 🌿🍷
Kräuterkruste | Kartoffelpüree | Maggiatal-Pfeffer-Kalbsjus
Controfiletto di agnello
Panure di erbette | pure' di patate | jus al pepe "valle Maggia"
47.—



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La sensualità
Das Sinnliche

Desserts

Schnitte von Caprese-Torte 🍷

Haselnuss-Creme | gesüsste Ricotta

Lingotto di torta caprese

Crema alle nocciole | ricotta mantecata

15.—

Tarte-Tatin 🌿 🍷

Vanille-Glace

Tarte-Tatin

Gelato alla vaniglia

15.—

Warmes Schokoladekuchlein 🌿 🍷

Pistazien-Glace

Tortino al cioccolato con cuore morbido

Gelato al pistacchio

15.—

Glace 🍷 | **Sorbet**

Pistazie | Vanille | Schokolade | Mokka

Himbeere | Zitrone

Gelato | sorbetto

Pistacchio | vaniglia | cioccolato | caffè

lampone | limone

5.—

Millefeuille 🌿 🍷

Weisse Schokoladencreme | Waldbeeren

Millefoglia

Cre moso al cioccolato bianco

Frutti di bosco

15.—

Käseselektion 🍷

Chutneys und Senfrüchte

Selezione di formaggi

Mostarde e confetture

18.—

FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICEPERSONAL

GLUTENHALTIGES GERICHT
PIATTO CON GLUTINE



LAKTOSEHALTIGES GERICHT
PIATTO CON LATTOSIO



SCHNITTAL

Preise in CHF inklusive MwSt



DEKLARATION | PROVENIENZA

FLEISCH

ENTE ENTEN-FOIE GRAS	FRANKREICH
PERLHUHN POULET	SCHWEIZ ITALIEN FRANKREICH UNGARN POLEN
RIND	SCHWEIZ ARGENTINIEN IRLAND URUGUAY
SCHWEIN KALB	ITALIEN SCHWEIZ
LAMM	NEUSEELAND AUSTRALIEN

FISCH

OKTOPUS	MITTLERER OSTATLANTIK
EGLI ZANDER	RUSSLAND KASACHSTAN
ROTBARBE GARNELEN RIESENKRETTEN	VIETNAM
DORADE WOLFSBARSCH	TÜRKEI
JAKOBSMUSCHELN	KANADA
HUMMER	USA
SEEZUNGE	HOLLAND
LACHS	NORWEGEN
ST. PETERSFISCH	NEUSEELAND
THUNFISCH	NORDWEST PAZIFIK, WESTLICHER- UND ÖSTLICHER PAZIFIK

BROT

FILONCINO, MAGGIA, TWISTER HELL, OHNE GLUTEN	SCHWEIZ ITALIEN FRANKREICH
---	--------------------------------

CARNE

ANATRA FOIE GRAS D'ANATRA	FRANCIA
FARAONA POLLO	SVIZZERA ITALIA FRANCIA UNGHERIA POLONIA
MANZO	SVIZZERA ARGENTINA IRLANDA URUGUAY
MAIALE VITELLO	ITALIA SVIZZERA
AGNELLO	NUOVA ZELANDA AUSTRALIA

PESCE

POLPO	ATLANTICO MEDIO ORIENTALE
PESCE PERSICO LUCIOPERCA	RUSSIA KAZAKISTAN
TRIGLIA GAMBERI GAMBERONI	VIETNAM
ORATA BRANZINO	TURCHIA
CAPELANTE	CANADA
ASTICE	AMERICA
SOGLIOLA	OLANDA
SALMONE	NORVEGIA
SAN PIETRO	NUOVA ZELANDA
TONNO	PACIFICO NORD-OCCIDENTALE, PACIFICO CENTRO-OCCIDENTALE/ORIENTALE

PANE

FILONCINO, MAGGIA, TWISTER CHIARO, SENZA GLUTINE	SVIZZERA ITALIA FRANCIA
---	-----------------------------

SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt