



*Restaurant
Terrace Neptune*



Jaume Plensa - *"The Heart of Trees"*

ANTIPASTI / STARTERS

VORSPEISEN / ENTREES

Quenelle di paté di carne con crostoni di pane homemade aromatizzato alle erbe, adagiati su una insalatina di finocchi

Meat pâté with herb-flavored home-made bread croutons on a fennel salad

Fleischpastete mit Kräuterhausgemachten Croutons, auf einem Fenchelsalat platziert

Pâté de viande avec croûtons de pain fait maison aux herbes, posé sur une salade de fenouil

20.-

Tartare di tonno e gambero rosso su crema di avocado e chips di pane

Tuna and red shrimp tartare on avocado cream and bread chips

Thunfisch-Rote Garnelen-Tartar auf Avocadocreme und Brotchips

Tartare de thon et crevette rouge sur crème d'avocat et chips de pain

28.-

Giardino fiorito: misticanza di verdure con burrata pugliese e bacon di carote al profumo di barbecue

Spring garden: mixed vegetables with Apulian burrata and barbeque flavored carrot bacon

Frühlingsgarten: gemischtes Gemüse mit apulischem Burrata und Karottenspeck mit Grillgeschmack

Jardin de printemps : mélange de légumes avec burrata des Pouilles et bacon aux carottes aromatisé au barbecue

20.-





PRIMI / FIRST COURSES
ERSTE GÄNGE / HORS-D'OEUVRE

Risotto yellow tomato con asparagi e scampi in tartare

Yellow tomato risotto with asparagus and prawns in tartare

Gelbes Tomaten Risotto mit Spargel und Garnelen in Tartar

Risotto aux tomates jaunes aux asperges et crevettes en tartare

22.-

Raviolone aperto con ripieno tiepido di ricotta, asparagi e rosso d'uovo croccante

Rectangle of home made pasta stuffed with a lukewarm filling of ricotta and asparagus on a parmesan cream and crumbled egg yolk

Rechteck aus hausgemachter Pasta gefüllte mit warmer Füllung mit Ricotta und Spargel auf Parmesancreme und zerbröckeltem Eigelb

Rectangle de pâtes fraîches farci avec une garniture tiède de ricotta et asperges sur crème de parmesan et jaune d'œuf émietté

22.-

Linguine all'astice con pomodorini e sentore di lime e basilico

Linguine with lobster with cherry tomatoes flavored with lime and basil

Linguine mit Hummer mit Kirschtomaten und Duft nach Limette und Basilikum

Linguine au homard aux tomates cerises et parfum de citron vert et basilic

29.-

SECONDI / SECOND COURSES

ZWEITE GÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

Filetto di manzo fusion style con salsa al tartufo nero su bouquet di verdure e patate

Fusion style beef fillet with black truffle sauce on a bouquet of vegetables and potatoes

Rinderfilet nach Fusion-Art mit schwarzer Trüffelsauce auf einem Bouquet aus Gemüse und Kartoffeln

Filet de bœuf fusion style avec sauce à la truffe noire sur bouquet de légumes et pommes de terre

59.-

Tonno scottato alla senape con insalatina di spinacino e finocchi

Seared tuna in mustard with spinach and fennel salad

Gebratener Thunfisch in Senf mit Spinat-Fenchel-Salat

Thon poêlé à la moutarde avec salade d'épinards et fenouil

38.-

Polpo scottato con crema di carote, spaghetti di verdure e germogli di crescione

Seared octopus with carrot cream, vegetable spaghetti and watercress sprouts

Gebratener Tintenfisch mit Karottencreme, Gemüsespaghetti und Brunnenkresse Sprossen

Poulpe poêlé à la crème de carottes, spaghetti aux légumes et pousses de cresson

38.-

Biglie di farro con crema di mais e misticanza di verdure saltate

Spelled marbles with corn cream and sautéed vegetable salad

Dinkelmurmeln mit Maiscreme und sautiertem Gemüsesalat

Boules d'épeautre avec crème de maïs et salade de légumes sautés

26.-





DESSERTS / NACHSPEISEN

Double Flower Pot

Vasetti di cioccolato con mousse al cioccolato bianco e mousse al pistacchio - PER DUE PERSONE

Chocolate pots filled with white chocolate and pistachio mousse - FOR TWO PERSONS

Schokoladengläser mit weisser Schokoladenmousse und Pistazienmousse - FÜR ZWEI PERSONEN

Pots de chocolat avec mousse au chocolat blanc et mousse à la pistache - POUR DEUX PERSONNES

24.-

Dolce fresco ai frutti di bosco e yogurt

Fresh dessert with berries and yogurt

Frisches Dessert mit Beeren und Joghurt

Dessert frais avec des baies et du yaourt

12.-

Cheesecake con salsa al frutto della passione

Cheesecake with passion fruit sauce

Käsekuchen mit Passionsfruchtsauce

Cheesecake avec sauce aux fruits de la passion

12.-

Macedonia di frutta fresca servita nell'ananas

Fresh fruit salad served inside the ananas

Frischer Obstsalat in Ananas serviert

Salade de fruits dans un ananas

11.-

+ CHF 3.- pallina gelato / ice cream scoop
Kugel Eis / boule glace

MENU BIMBI / CHILDREN'S MENU
KINDERMENÜ / MENU ENFANTS

Pasta al pomodoro

Pasta with tomato sauce

Nudeln mit Tomatensauce

Pâtes à la sauce tomate

16.-

Risotto alla parmigiana o allo zafferano

Risotto with parmesan or saffron

Risotto mit Parmesan oder Safran

Risotto au parmesan ou au safran

16.-

Cheeseburger con patatine fritte

Cheeseburger served with French fries

Cheeseburger mit Pommes

Cheeseburger avec frites

24.-

Cotoletta di vitello impanata con patatine fritte

Breaded veal cutlet with French fries

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes

Escalope de veau panée avec frites

30.-

Coppa di gelato (2 palline)

Ice cream (two scoops)

Tasse Eis (zwei Kugeln)

Tasse de glace (deux beules)

6.-

BEVANDE / DRINKS / GETRÄNKE / BOISSONS

Acqua minerale naturale / frizzante - *Sparkling or still mineral water*
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure / Eau minérale plate ou gazeuse

0.5 L 4.- / 1 L 7.-

Coca Cola/Coca Cola zero/Chinotto/Aranciata

Rivella blu/rossa

Schweppes tonic/Bitter lemon/Ginger ale

Tè al limone - pesca / Ice Tea lemon - peach /

Eistee Zitrone - Pfirsich / Thé au citron / thé à la pêche

5.-

Succhi di frutta / Fruit juices / Fruchtsäfte - Jus de fruits

Gazzosa al limone (o al mandarino)

Sparkling lemonade (tangerine flavor available)

5.-

Spremuta d'arancia fresca / Fresh squeezed orange juice /

Frischgepresste Orangensaft / Jus d'orange frais

8.-

BIRRE / BEERS / BIÈRE/ BIÈRE

Franziskaner Weissenbier (bott. 50cl)

11.-

La Rossa, ambrata, craft beer, CH (bott. 33cl)

La Bella, speziata, craft beer, CH (bott. 33cl)

9.-

Menabrea Bionda/Ambrata, IT (bott. 33cl)

6.-

Nastro Azzurro, IT (bott. 33cl)

Budweiser, CZ (bott. 33cl)

7.-

Schlossgold analcolica / Alcohol-free, CH (bott. 33cl)

5.-

ALLERGENI /ALLERGENS /ALLERGEN/ ALLERGENES

**Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari
chiedi informazioni al nostro personale.
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

*Dear Guest, our staff will be happy to help you to choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.
Our staff is well trained and we hope we will find the best way
to satisfy our Guests and meet any specific need.*

*Lieber Kunden, wenn sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben,
bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.
Wir sind bereit, Sie auf die besten Weise zu beraten.*

*Cher Client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances,
ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et boissons.
Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.*

Meat origin: Switzerland, France, Italy, Germany
Fish and shellfish origin: Spain, Greece, Argentina,
Vietnam, Atlantic Ocean

*Tutti i prezzi includono l'IVA / All prices include VAT /
Alle Preisangaben inkl. MwSt / Tous les prix incluent la TVA*