

S U M M I T

T U T T O M O N D O

VORSPEISE
Appetizer

Wildkräutersalat
Gemischter Salat | Sherry-Vinaigrette
Geröstete Pinienkerne | Focaccia | Oliven
Wild herb salad
Seasonal Mixed Greens | Sherry Vinaigrette
Roasted Pine Nuts | Focaccia | Olives
24

Burrata
Rucola | Basilikumpesto | Bunte Tomaten
Avocado
Arugula | Basil Pesto | Colorful Tomatoes
Avocado
26

Caponata
Gegrillter Romana | Basilikum
Schwarze Oliven | Pinienkerne
Grilled Romaine | Basil | Black Olives | Pine Nuts
24

Vitello Tonnato „Retreat“
Rosa Kalbsfleisch | Gelbflossen-Thun
Kapern | Thunfischcrème | Rucola
Pink veal | Yellowfin Tuna | Capers
Tuna Cream | Arugula
29

SUPPE
Soup

Délice Kürbissuppe
Süß-Saurer Kürbis | Ricotta | Kürbiscrunch
Délice Pumpkin Soup
Sweet & Sour Pumpkin | Ricotta | Pumpkin Crunch
17

Minestrone
Junges Gemüse | Orecchiette | Basilikum
Young Vegetables | Orecchiette | Basil
17

Vegetarisch und vegan möglich
Vegetarian and vegan options available

HAUPTGANG
Main Course

Geangelter Wolfsbarsch
Beurre blanc | Mangold | Süßkartoffel
Feigen | Ibérico Joselito | Brokkoli
Line-Caught Sea Bass – Beurre Blanc | Swiss Chard
Sweet Potato | Figs | Joselito Ibérico | Broccoli
48

Black Angus Rinderfilet (180 g)
Wilder Brokkoli | Pioppino | Malfatti
Sauce Béarnaise
Black Angus Beef Tenderloin (180 g)
Wild Broccoli | Pioppino Mushrooms | Malfatti
Sauce Béarnaise
65

Risotto vom Camargue-Reis
Rotwein | Radicchio di Treviso
Ziegenkäse von Käse Abt | Walnüsse
Camargue Rice Risotto
Red Wine | Radicchio di Treviso
Goat's Cheese from Käse Abt | Walnuts
36

Geschmorte Aubergine
Miso | Geräucherter Büffelmozzarella
Provenzalisches Gemüse | Tomaten-Confit
Wilde Kräuter
Braised Aubergine
Miso | Smoked Buffalo Mozzarella
Provençal Vegetables | Tomato Confit | Wild Herbs
36

PASTA

Rigatoni Mezzi
Cima di Rapa | Sardellen | Pinienkerne
Honigtomate | Bauernbrot-Crunch
Cima di Rapa | Anchovies | Pine Nuts | Honey Tomato
Farmhouse Bread Crunch
37 | 26 als Vorspeise *as an Appetizer*

Linguine
Trüffel | Champagner-Schaum
Truffle | Champagne Foam
42 | 31 als Vorspeise *as an Appetizer*

DESSERT

Crêpe Suzette
Orange | Karamell | Weiße Schokolade
Orange | Caramel | White Chocolate
18

Raffaello „Retreat"
Kokosnuss | Mandel | Weiße Schokolade
Coconut | Almond | White Chocolate
16

Sorbetvariation
Exotische Früchte
Exotic Fruits
16

Selektion affinierter Käse von Maître Fromager Günther Abt
Tessiner Fruchtsenf | Früchtebrot
Selection of matured cheeses by
Maître Fromager Günther Abt
Ticino fruit mustard | Fruit bread
16

Lieber Gast, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Küchen- oder Servicepersonal.
Dear guest, if you have any food allergies or intolerances in your party, please let our kitchen or service staff know.