



SUMMIT
TUTTO MONDO

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

Gillardeau Austern N° 2 (5 Stk.)

Himbeer-Vinaigrette | Dijon-Senf | Zitrone
Gillardeau Oysters N° 2 (5 pcs.)
Raspberry Vinaigrette | Dijon Mustard | Lemon

39

Andalusischer Schwertfisch

Grüne Sauce | Passe-Pierre | Sepia-Crunch
Frühlingsgemüse | N25 Kaviar (10 g)
Andalusian Swordfish
Green Sauce | Passe-Pierre | Sepia-Crunch
Spring Vegetables | N25 Kaviar (10 g)

38

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 | Thunfischcrème
Kapern | Rucola
Pink veal | Tuna Cream | Capers | Arugula

29

SUPPE

Soup

Vichyssoise 🌱 (warm | kalt)

Stör | Bottarga | Taralli
Vichyssoise (warm | cold)
Sturgeon | Bottarga | Taralli

18

Tomatenessenz 🌱

Scamorza-Raviolini | Concassé | Basilikum
Scamorza Raviolini | Concassé | Basil

18

🌱 Vegetarisch und vegan möglich
Vegetarian and vegan options available

HAUPTGANG

Main Course

Kanarische Seezunge (im Ganzen gebraten)
Baby Spinat | Zitronen-Hollandaise
Provenzalisches Gemüse | Pommes Dauphine
Canarian Sole (Whole Roasted)
Baby Spinach | Lemon Hollandaise
Provençal Vegetables | Pommes Dauphine
72

Geangelter Wolfsbarsch
Zitronensauce | Mangold | Bunte Karotten
Brandade
Line-Caught Sea Bass
Lemon Sauce | Swiss Chard | Heritage Carrots
Brandade
48

Kotelett vom Milchkalb
Ratatouille | Rosmarin-Kartoffeln
Café de Paris
Milk-Fed Veal Chop
Ratatouille | Rosemary Potatoes
Café de Paris Butter
64

Black Angus Rinderfilet (180 g)
Wilder Brokkoli | Zucchini-Blüte | Pfifferlinge
Fontina-Storzapretti | Sauce Bernaise
Black Angus Beef Tenderloin (180 g)
Wild Broccoli | Courgette Blossom | Chanterelles
Fontina Storzapretti | Sauce Béarnaise
65

Atlantik-Hummer
Bisque | Fava-Bohne | Brokkoli | Chorizo
Atlantic Lobster
Bisque | Fava Bean | Broccoli | Chorizo
55

Avocado² ✓
Honigtomate | BBQ | Wildkräuter
Camargue-Reis
Honey Tomato | BBQ | Wild Herbs
Camargue Rice
36

PASTA

Linguine ✓
Sommertrüffel | Champagner
Summer Truffle | Champagne
42 | 31 als Vorspeise *as an Appetizer*

Rigatoni ✓
Poverade | Spinat | Pistazie | Honigtomate
Poverade | Spinach | Pistachio | Honey Tomato
37 | 26 als Vorspeise *as an Appetizer*

Gnocchi
Brennnessel | Sot-l'y-laisse | Comté
Nettle | Sot-l'y-laisse | Comté
34 | 23 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
21

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.