



La nostra cucina



Il programma Moving Mountains del Tschuggen Hotel Group si basa su cinque pilastri per offrire ai nostri ospiti un soggiorno sano e pieno di gioia:

Move                  Play                  Nourish                  Rest                  Give

### Principi nutrizionali

I piatti Moving Mountains sono preparati secondo i seguenti principi che promuovono la buona salute e aumentano la propria immunità.

#### **Ispirato dalle montagne svizzere: sano, fresco, nutriente e stagionale.**

Viviamo in armonia con la natura che ci circonda e portiamo i suoi tesori nel vostro piatto in una forma fresca, pura e preparata in modo ottimale con un alto valore nutrizionale. Presta particolare attenzione ai prodotti naturali con proprietà curative, alle piante selvatiche commestibili e agli ingredienti freschi di stagione della zona.

#### **Radicati nella scienza: ci confrontiamo con le ultime scoperte della ricerca nutrizionale.**


Incorporiamo le ultime scoperte scientifiche sul microbioma e la resilienza immunitaria nella scelta degli ingredienti e nella preparazione dei piatti. I prodotti sono rigorosamente di origine vegetale, contengono zuccheri interi (come lo sciroppo di specie arboree autoctone) e cereali interi invece di zuccheri raffinati e farina bianca - così ogni boccone è un toccasana per la vostra salute.

#### **Presenza di sostanze nutritive: un approccio alla cucina basato sulle piante.**

Per soddisfare le nostre esigenze nutrizionali, le verdure e la frutta tornano ad essere il fiore all'occhiello della nostra cucina e le basi di tutti i nostri piatti sono interamente vegetali. La selvaggina, la carne, il pesce e i formaggi suggeriti possono essere aggiunti su richiesta come complementi.

#### **Piacere del palato: il gusto e il sapore influenzano ogni decisione e sono alla base del nostro approccio.**

Spesso si presume erroneamente che il cibo sia una delizia o salutare. Per dare piacere e salute allo stesso tempo, il cibo deve avere un buon sapore e un alto valore nutrizionale.

Cercate il simbolo Moving Mountains nei nostri menu: 

---

Das Moving Mountains Programm der Tschuggen Hotel Group beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move                  Play                  Nourish                  Rest                  Give

### Ernährungsgrundsätze

Moving Mountains Gerichte werden nach den folgenden Prinzipien hergestellt, um Gesundheit und Immunität zu fördern.

#### **Inspired by the Swiss Mountains: Vollwertig, frisch, nahrhaft und saisonal.**

Wir leben im Einklang mit der Natur, die uns umgibt, und bringen ihre Schätze in frischer, reiner und optimal zubereiteter Form mit hohem Nährwert auf Ihren Teller. Achten Sie besonders auf natürliche Produkte mit Heilwirkung, essbare Wildpflanzen und frische Zutaten der Saison aus der lokalen Umgebung.

#### **Nach dem Stand der Wissenschaft: Wir beschäftigen uns mit den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung.**


Die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Mikrobiom und Immun-Resilienz lassen wir in unsere Wahl der Zutaten und die Zubereitung der Gerichte einfließen. Die Produkte sind rein pflanzlich, enthalten vollwertigen Zucker (wie etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und vollwertiges Getreide anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl – somit ist jeder Bissen eine Wohltat für Ihre Gesundheit.

#### **Nährstoffdichte: Kochkunst auf Pflanzenbasis.**

Unsere Ernährungsgrundsätze schenken Obst und Gemüse einen Ehrenplatz in unserem Speiseplan; die Basis all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Diese kann dann auf Anfrage durch unsere Empfehlungen an Wild, Fleisch, Fisch und Käse ergänzt werden.

#### **Gaumenfreude: Geschmack und Aromen diktieren jede Wahl und garantieren die Beliebtheit unseres Ansatzes.**

Es wird oft irrtümlich angenommen, dass Essen entweder ein Genuss oder gesund ist. Um Genuss und Gesundheit zugleich zu bieten, muss Essen gut schmecken und von hohem Nährwert sein.

Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten: 

# MARINA MEZE

Piccoli piatti variegati delle antiche tradizioni del Medio Oriente.  
Questa cucina levantina vive di piaceri e convivialità,  
ma anche di cibi aromatici e di alta qualità preparati con amore e cura.

*Vielfältige kleine Gerichte nach alter Tradition aus dem Nahen Osten.  
Die Küche der Levante lebt von Genuss und Geselligkeit sowie hochwertigen  
und aromatischen Lebensmitteln, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.*

Varied small dishes of old traditions from the Middle East.  
This cuisine lives on pleasures and conviviality,  
but also on aromatic and high quality food prepared with love and care.

*Petits plats variés issus des anciennes traditions du Moyen-Orient.  
Cette cuisine vit de plaisirs et de convivialité,  
mais aussi de mets aromatiques et de haute qualité préparés avec amour et soin.*

## Hummus [6A, 7A, 8A, 11A]

Crema di ceci con salsa di sesamo e olio d'oliva  
*Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce und Olivenöl*  
Chickpea cream with sesame sauce and olive oil  
*Crème de pois chiches à la sauce au sésame et huile d'olive*

## Tabbouleh [1A, 11A, 8B]

Bulgur con prezzemolo, menta fresca e pomodorini  
*Bulgur mit Petersilie, frischer Minze und Kirschtomaten*  
Bulgur with parsley, fresh mint and cherry tomatoes  
*Boulghour au persil, menthe fraîche et tomates cerise*

## Falafel [6A, 7A, 11A, 1B, 8B]

Palline fritte di ceci, coriandolo e spezie con yoghurt greco  
*Frittierte Falafel mit Koriander, Gewürzen und griechischem Joghurt*  
Fried falafel, coriander and spices with Greek yoghurt  
*Falafel frits, coriandre et épices avec yaourt grec*

## Babaganoush [7A, 11A, 8B]

Crema di melanzane, melograno e pasta di sesamo  
*Auberginencreme, Granatapfel und Sesampaste*  
Cream of aubergines, pomegranate and sesame paste  
*Crème d'aubergines, grenade et pâte de sésame*

Servito con pane arabo - *Mit arabischem Brot serviert*  
Served with Arabic bread - *Servi avec du pain arabe*  
[1A, 7A]

24 per persona / *pro Person* / per person / *par personne*

# MARINA DIM SUM

Dim Sum significa letteralmente: toccare il cuore.  
I nostri MARINA DIM SUM offrono una variazione di ravioli cinesi,  
che sono in parte cotti al vapore, in parte fritti e, si spera, vi tocchino il cuore.

*Dim Sum bedeutet wörtlich: das Herz berühren.*

*Unsere MARINA DIM SUM sind eine Variation der chinesischen Teigtaschen die zum Teil gedämpft und zum Teil frittiert wurden und hoffentlich Ihr Herz berühren.*

Dim Sum literally means: touching the heart.

Our DIM SUM MARINA offers a variation of Chinese ravioli,  
which are partly steamed, partly fried and hopefully will touch your heart.

*Dim Sum signifie littéralement: toucher le cœur.*

*Nos MARINA DIM SUM offrent une variation de ravioli chinoises, qui sont en partie cuits à la vapeur, en partie frits et, espérons-le, touchent votre cœur.*

*vegi gao* [1A, 6A, 9A, 11A] 

Cavolo, carote, germogli, funghi – Kohl, Karotten, Bambusprossen, Pilze  
*Cabbage, carrots, shoots, mushrooms – Choux, carottes, pousses, champignons*

*Porc siu mai* [1A, 3A, 6A, 7A, 11A]

Maiale – *Schwein* – Porc – *Porc*

*Beef siu mai* [1A, 3A, 6A, 7A, 11A]

Manzo – *Rind* – Beef – *Boeuf*

*Gamba crispy* [1A, 2A, 3A, 6A, 7A, 11A]

Gambero fritto – *Frittierte Krevette* – Fried King prawn – *Crevette géante frite*

*Chicken samosa* [1A, 3A, 6A, 7A, 11A]

Pollo – *Huhn* – Chicken – *Poulet*

A pezzo (minimo 2 pezzi per tipo)

*Pro Stück (mindestens 2 Stück pro Sorte)*

Per Piece (minimum 2 pieces per type)

*Par pièce (minimum 2 pièces par variété)*

5

Cestino degustazione con 1 pezzo per tipo

*Degustationskorb mit 1 Stück pro Sorte*

Tasting basket with 1 piece per type

*Panier de dégustation avec 1 pièce par variété*

23


Tutti i MARINA DIM SUM sono accompagnati da salsa di soia.

*Alle MARINA DIM SUM werden mit Sojasauce serviert.*




All MARINA DIM SUM are served with soy sauce.

*Tous les MARINA DIM SUM sont servies de sauce soja.*

# ANTIPASTI & SNACK

<p><b>Tartare di manzo svizzero</b> (140 gr) / (200 gr) [1A, 3A, 7A, 8A, 10A]</p> <p>Con senape, ketchup, cetrioli, capperi, tabasco e salsa Worcester servita con pan Brioche</p> <p><i>Klassisches Schweizer Rindstatar mit Senf, Ketchup, Gurken, Kapern, Tabasco und Worcestersauce, serviert mit Brioche</i></p> <p>Classic Swiss beef tartare with mustard, ketchup, cucumbers, capers, tabasco and Worcester sauce served with Brioche</p> <p><i>Tartare de bœuf suisse à la moutarde, ketchup, cornichons, câpres, tabasco et sauce Worcester servi avec brioche</i></p>	28	40
<p><b>Bruschettone tartare</b> [1A, 8A, 10A, 9B]</p> <p>Con tartare di manzo, guacamole e pomodori</p> <p><i>Mit Rindstatar, Guacamole und Tomaten</i></p> <p>With guacamole, beef tartare and tomatoes</p> <p><i>Avec guacamole, tartare de boeuf et tomates</i></p>		24
<p><b>Flammkuchen classica</b> [1A, 6A, 7A, 3B]</p> <p>Con cipollotti appassiti, porro, panna acida e pancetta affumicata</p> <p><i>Mit getrockneten Frühlingszwiebeln, Lauch, Sauerrahm und geräuchertem Speck</i></p> <p>With dried spring onions, leek, sour cream and smoked bacon</p> <p><i>Avec ciboules, oignons printaniers, crème fraîche et lard fumé</i></p>		18
<p><b>Sgombro</b> [4A, 8B, 9A, 11A]</p> <p>Con salsa cheviche, caviale di acciughe, barbabietola e peperoncino jalapeno</p> <p><i>Makrele mit Cheviche-Sauce, Sardellenkaviar, Rote Bete und Jalapeños</i></p> <p>Mackerel with cheviche sauce, anchovy caviar, beetroot and jalapeños</p> <p><i>Maquereau à la sauce cheviche, caviar d'anchois, betteraves et jalapeños</i></p>		30
<p><b>Fagottelli di Daikon</b> </p> <p>Con Daikon, quinoa rossa, piselli e dragoncello</p> <p><i>Teigtaschen mit Daikon, roter Quinoa, Erbsen und Estragon</i></p> <p>Dumplings with daikon, red quinoa, peas and tarragon</p> <p><i>Raviolis au daikon, quinoa rouge, petits pois et estragon</i></p>		22

# INSALATE

<b>Insalata verde o mista</b> [7A, 9A] 	11	13
<i>Grüner oder gemischter Salat</i> Green or mixed salad <i>Salade verte ou mixte</i>		
<b>Giardino d'orzo</b> [1A, 6A, 7A, 8B, 9A, 13A] 		24
Insalata d'orzo con avocado, sedano, edamame, panna acida, crumble di pane di pumpernickel <i>Gerstensalat mit Avocado, Sellerie, Edamame, Sauerrahm und Pumpernickelbrot-Crumble</i> Barley salad with avocado, celery, edamame, sour cream and pumpernickel bread crumble <i>Salade d'orge avec avocat, céleri, edamame, crème aigre et crumble de pain pumpernickel</i>		
<b>Insalata Caesar vegetariana</b> [1A, 3A, 7A, 10A] 		18
Foglie di Baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, concassé di pomodori di magadino, caesar topping, parmigiano reggiano 18 mesi <i>Baby-Salatblätter und rote Eiche, Brotkrümel mit Olivenöl, concassé aus Magadino-Tomaten, Caesar-Topping, 18-monatiger Parmesan</i> Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, concassé de tomates de Magadino, garniture césar, parmesan 18 mois <i>Baby lettuce leaves and red oak, crumble of bread with olive oil, Magadino tomatoes, caesar topping, 18-month Parmesan cheese</i>		
<b>Insalata Caesar con pollo o gamberi</b> [1A, 2A, 3A, 7A]	26	28
Foglie di Baby lattuga e quercia rossa, crumble di pane all'olio d'oliva, concassé di pomodori di magadino, caesar topping, parmigiano reggiano 18 mesi <i>Baby-Salatblätter und rote Eiche, Brotkrümel mit Olivenöl, Concassé aus Magadino-Tomaten, Caesar-Topping, 18-monatiger Parmesan</i> Feuilles de laitue bébé et chêne rouge, crumble de pain à l'huile d'olive, concassé de tomates magadino, garniture césar, parmesan 18 mois <i>Baby lettuce leaves and red oak, crumble of bread with olive oil, concassé of magadino tomatoes, caesar topping, 18-month Parmesan cheese</i>		
<b>Thai beef salad</b> [6A, 8A, 11A, 9B]		30
Insalata a foglie con tataki di manzo, crescione, germogli di soia e di barbabietola, spinacini, carote, sesamo, menta, anacardi, peperoncini verdi dolci, cipollotto e thai dressing <i>Blattsalat mit Rinds-Tataki, Brunnenkresse, Sojasprossen, Rübensprossen, Spinat, Karotten, Sesam, Minze, Cashewkerne, süßem grünem Chili, Frühlingszwiebeln und Thai-Dressing</i> Leaf salad with beef tataki, watercress, soybean sprouts, beet sprouts, spinach, carrots, sesame, mint, cashew, sweet green chili, spring onion and Thai dressing <i>Salade de feuilles avec tataki de bœuf, cresson, germes de soja et de betteraves, épinards, carottes, sésame, menthe, anacardes, piment vert doux, oignons de printemps et vinaigrette thaï</i>		

## ZUPPE

**Zuppa di citronella e curry** [5A, 7A, 8A, 9A]  16

*Zitronengrassuppe mit Curry*

Lemongrass soup with curry

*Soupe à la citronnelle et curry*

**Zuppa di patate e porri** [3A]   14 18

Con o senza uovo poché di agricoltura biologica svizzera

*Kartoffel-Lauch Suppe mit oder ohne pochiertem Schweizer Bio Ei*

Potato and leek soup with or without poached organic Swiss egg

*Soupe de pommes de terre et poireaux avec ou sans œuf poché biologique Suisse*

## PASTA

**Risotto Marina** [1B, 2A, 7A, 9A, 14A] 32

Con gambero rosso di Mazzara del vallo, lime e caviale oona

*Risotto mit Garnelen von Mazzara del Vallo, Limette und Oona-Kaviar*

Risotto with prawns from *Mazzara del Vallo*, lime and oona caviar

*Risotto aux crevettes de Mazzara del Vallo, citron vert et caviar oona*

**Spaghetti Bio alle vongole veraci** [1A, 3B, 4A, 14A,] 28

Con olio all' aglio arrostito, prezzemolo e plancton

*Bio-Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauchöl, Petersilie und Plankton*

Organic spaghetti with clams, roasted garlic oil, parsley and plankton

*Spaghettis biologiques aux palourdes, huile d'ail rôti, persil et plancton*

**Ravioli del Plin** [1A, 3A, 4A, 7A, 8B, 9A] 30

Ripieni di manzo svizzero brasato

con salsa demi-glace all' arancia e cime di rapa

*Plin-Ravioli mit geschmortem Schweizer Rindfleisch gefüllt,*

*Demi-Glace-Sauce mit Orangen und Rübenkraut*

Plin ravioli filled with braised Swiss beef,

demi-glace sauce with orange and turnip greens

*Ravioli de Plin farcis de bœuf suisse braisé,*

*Sauce demi-glace à l'orange et navets*

**Pennoni Bio** [1A, 3A, 4A, 6A, 8B]  24

Con salsa ai tre pomodori e basilico

*Bio- Pennoni mit Tomatensauce, Extra Virgin Olivenöl und Basilikum*

Organic pennoni with tomato sauce, extra virgin olive oil and basil


*Pennoni biologique à la sauce tomate, d'huile d'olive extra vierge et de basilic*

\*Pasta senza glutine / *glutenfreie Pasta*

*20 minuti*

gluten-free pasta / *pasta sans gluten*

## VEGI

- Planted Chicken** [1B, 5A, 6A, 8A, 11A, 12A]  30
- Con tagliatelle di riso e verdure alla julienne saltate con salsa di soia, maionese vegana al curry  
*Planted Chicken mit Reismudeln und sautiertem Julienne-Gemüse, Sojasauce, vegane Curry-Mayonnaise*  
Planted Chicken with rice noodles and sautéed julienne vegetables,  
soy sauce, vegan curry mayonnaise  
*Planted Chicken avec nouilles de riz et julienne de légumes sautés,  
sauce soja, mayonnaise au curry végétalien*

- Carciofo alla Romana, latticello e menta** [1B, 7A]  26
- Artischocken auf römische Art, Buttermilch und Minze*  
Roman style artichokes, buttermilk and mint  
*Artichaut à la romaine, babeurre et menthe*

## PESCI

- Bocconcini di lucioperca** [1A, 4A] 48
- Con ragù di asparagi, riso nero e salsa alla citronella  
*Zanderstückchen, Spargelragout, schwarzer Reis und Zitronengras-Sauce*  
Pikeperch chunks, asparagus ragout, black rice and lemongrass sauce  
*Morceaux de sandre, ragoût d'asperges, riz noir et sauce à la citronnelle*

- Salmone di Lostallo** [4A, 7A, 11A, 13A] 46
- Con puré di piselli e dragoncello, finocchi stufati,  
caviale rosso e salsa al vino bianco  
*Lostallo-Lachs mit Erbsen-Estragonpüree, geschmorter Fenchel,  
rotem Kaviar und Rosapfeffer-Weißwein Sauce*  
Lostallo salmon with pea-tarragon puree, braised fennel,  
red caviar and pink pepper white wine sauce  
*Saumon de Lostallo avec purée de petits pois et d'estrageon, fenouil à la vapeur, caviar rouge et sauce au vin blanc et  
au poivre rose*

## CARNI

- Chicken Satay** [5A, 6A, 8A, 10A, 11A, 1B] 44
- Spiedini di pollo con salsa all'agro dolce, tagliatelle di riso  
con verdure saltate alla salsa di soia, serviti con salsa al burro d'arachidi  
*Pouletspiesse mit süß-sauer Sauce, Reismudeln mit Gemüse sautiert  
in Sojasauce, serviert mit Erdnussbuttersauce*  
Chicken skewers with sweet and sour sauce, rice noodles  
with vegetables sautéed in soy sauce, served with peanut butter sauce  
*Brochettes de poulet avec sauce aigre-douce, nouilles de riz aux légumes sautés à la sauce de soja, servies avec  
une sauce au beurre de cacahuètes*

- Cotoletta di vitello alla milanese** [1A, 3A, 7A, 8B] 48
- Con pomodorini, patate saltate e insalata di radici  
*Paniertes Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Kirschtomaten, Bratkartoffeln und Wurzelsalat*  
Veal cutlet Milanese style with cherry tomatoes,  
sautéed potatoes and root salad  
*Escalope de veau à la milanaise, tomates cerises,  
pommes de terre sautées et salade de racines*



Punta di petto di manzo cotta 48 ore a bassa temperatura  
in salsa BBQ, asparagi in pasta kataifi e spuma di patate al sumacco

*Schweizer Rinderbrust 48 Stunden bei niedriger Temperatur  
in BBQ-Sauce gegart, Spargel in Kataifimantel und Sumach-Kartoffelschaum*

Swiss beef brisket cooked for 48 hours at low temperature  
in BBQ sauce, asparagus in kataif coat and sumac potato foam

*Poitrine de bœuf suisse cuite 48 heures à basse température en sauce barbecue, asperges en manteau de kataif et mousse  
de pomme de terre au sumac*

Manzo / Rind / Beef / Boeuf	CH
Vitello / Kalb / Veal / Veau	CH
Pollo / Huhn / Chicken / Poulet	CH / I / F
Pesce / Fisch / Fish / Poisson	CH / I / NL / DAK
Molluschi / Muscheln / Shellfish / Mollusques	I / SPA
Crostacei / Krustentiere / Crustaceans / Crustacés	I / ARG / CAN

 Vegetariano / vegetarisch / vegetarian / végétarien

 Piatti Moving Mountains / Moving Mountains Gerichte

 Moving Mountains disches / Plats Moving Mountains

 Senza glutine / glutenfrei / gluten-free / sans gluten

**Enthält | Contiene**

<b>1a</b> Glutenhaltiges Getreide Cereali, glutine	<b>2a</b> Krebstiere Crosciacel	<b>3a</b> Eier Uova	<b>4a</b> Fische Pesce	<b>5a</b> Erdnüsse Arachidi	<b>6a</b> Sojabohnen Soia	<b>7a</b> Milch, Laktose Latte, lattosio
<b>8a</b> Hartschalenobst Frutta a guscio, noci	<b>9a</b> Sellerie Sedano	<b>10a</b> Senf Senape	<b>11a</b> Sesamesamen Sesamo	<b>12a</b> Schwefeldioxid, Sulfite Anidride solfosa, solfiti	<b>13a</b> Lupinen Lupini	<b>14a</b> Weichtiere Molluschi

**Contains | Contient**

<b>1a</b> Cereals, gluten Céréales, gluten	<b>2a</b> Crustacea Crustacés	<b>3a</b> Eggs Oeufs	<b>4a</b> Fish Poissons	<b>5a</b> Peanuts Arachides	<b>6a</b> Soy Soja	<b>7a</b> Milk, lactose Lait, lactose
<b>8a</b> Tree nuts, nuts Fruits à coque dure, noix	<b>9a</b> Celery Céleri	<b>10a</b> Mustard Moutarde	<b>11a</b> Sesame seeds Sésame	<b>12a</b> Sulfur dioxide, Sulfites Anhydride sulfureux, sulfites	<b>13a</b> Lupines Lupins	<b>14a</b> Mollusks Mollusques

**Kann Spuren enthalten | Può contenere tracce**

<b>1b</b> Glutenhaltiges Getreide Cereali, glutine	<b>2b</b> Krebstiere Crosciacel	<b>3b</b> Eier Uova	<b>4b</b> Fische Pesce	<b>5b</b> Erdnüsse Arachidi	<b>6b</b> Sojabohnen Soia	<b>7b</b> Milch, Laktose Latte, lattosio
<b>8b</b> Hartschalenobst Frutta a guscio, noci	<b>9b</b> Sellerie Sedano	<b>10b</b> Senf Senape	<b>11b</b> Sesamesamen Sesamo	<b>12b</b> Schwefeldioxid, Sulfite Anidride solfosa, solfiti	<b>13b</b> Lupinen Lupini	<b>14b</b> Weichtiere Molluschi

**May contain traces | Peut contenir des traces**

<b>1b</b> Cereals, gluten Céréales, gluten	<b>2b</b> Crustacea Crustacés	<b>3b</b> Eggs Oeufs	<b>4b</b> Fish Poissons	<b>5b</b> Peanuts Arachides	<b>6b</b> Soy Soja	<b>7b</b> Milk, lactose Lait, lactose
<b>8b</b> Tree nuts, nuts Fruits à coque dure, noix	<b>9b</b> Celery Céleri	<b>10b</b> Mustard Moutarde	<b>11b</b> Sesame seeds Sésame	<b>12b</b> Sulfur dioxide, Sulfites Anhydride sulfureux, sulfites	<b>13b</b> Lupines Lupins	<b>14b</b> Mollusks Mollusques

# DESSERT

<b>Macaron</b> [1A, 3A, 8A]	10
<b>Tiramisù Marina</b> [1A, 3A, 7A, 8A]	14
<b>Tarte-Tatin</b> [1A, 3A, 7A, 8A ]	14
Servita calda con mele caramellate e gelato al fior di latte <i>Tarte-Tatin mit karamellisierten Äpfeln und Fior di Latte Eis</i> Tarte tatin with caramelized apples and Fior di Latte ice cream <i>Tarte tatin aux pommes caramélisées et glace Fior di Latte</i>	
<b>Tortino al cioccolato</b> [1A, 3A, 6A, 7A, 8A]	16
Con cuore fondente e gelato al lampone <i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeereis</i> Chocolate cake with liquid heart and raspberry ice cream <i>Fondant au chocolat et glace aux framboises</i>	
<b>Piccola pasticceria</b> [1A, 3A, 7A, 8A, 12A]	20
Babá napoletano, cannolo Siciliano, diplomatica, eclair, macaron, tartellette con fragoline di bosco <i>Neapolitanische Baba, sizilianischer Cannolo, Diplomatica, Eclair, Macaron, Törtchen mit Walderdbeeren</i> Neapolitan baba, Sicilian cannolo, diplomatica, eclair, macaron, tartlets with wild strawberries <i>Baba napolitain, cannolo sicilien, diplomatica, eclair, macaron, tartelettes aux fraises des bois</i>	
<b>Gelati a scelta:</b>	4 / pallina
Vaniglia, caffè [7A, 1B, 3B] Cioccolato, stracciatella [6A, 7A, 1B, 3B] Caramello, pistacchio, [3A, 7A, 8A, 1B]	
<b>Sorbetti a scelta:</b>	
Fragola, limone, mango, frutto della passione, lampone, lime [1B]	
<b>Eissorten:</b>	<i>pro Kugel</i>
Vanille, Kaffee [7A, 1B, 3B] Schokolade, Stracciatella [6A, 7A, 1B, 3B] Karamell, Pistazie, [3A, 7A, 8A, 1B]	
<b>Sorbetsorten:</b>	
Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere, Limette [1B]	
<b>Ice cream types:</b>	per scoop
Vanilla, coffee [7A, 1B, 3B] Chocolate, stracciatella [6A, 7A, 1B, 3B] Caramel, pistachio, [3A, 7A, 8A, 1B]	
<b>Sorbet types:</b>	
Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, lime [1B]	
<b>Types de glace:</b>	<i>par boule</i>
Vanille, café [7A, 1B, 3B] Chocolat, stracciatella [6A, 7A, 1B, 3B] Caramel, pistache, [3A, 7A, 8A, 1B]	
<b>Types de sorbet:</b>	
Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise, lime [1B]	