

LA BREZZA

1. AUGUST MENU

INSPIRATION MENU

Gelbschwanz Makrele, Kohlrabi, Kumquat

Yellowtail mackerel, kohlrabi, kumquat

Rind, Tomate, Basilikum

Beef, tomato, basil

Lostallo Lachs, Erbse, Aal

Lostallo salmon, peas, eel

Ravioli, Burrata, Gambero, Amalfizitrone

Ravioli, burrata, shrimp, Amalfi lemon

Ibérico Schwein von Luma, Paprika, BBQ

Iberico pork from Luma, bell pepper, BBQ

Sommerreh, Pfifferlinge, Aprikose

Summer venison, chanterelles, apricot

Ziegenkäse von Jumi, Himbeere, schwarze Walnuss

Goat cheese from Jumi, raspberry, black walnut

Kirsche, Cru de cacao, Cacaofruchtsaft

Cherry, cru de cacao, cacao fruit juice

6 Gänge 6 courses

7 Gänge 7 courses

8 Gänge 8 courses

CHF

290

305

330

MOVING MOUNTAINS MENU

Nostrano-Gurke, Kumquat, Jalapeno

Nostrano cucumber, kumquat, jalapeño

Tomate, Basilikum, Pinienkerne

Tomato, basil, pine nuts

Karotte, Beluga-Linsen, Sanddorn

Carrot, beluga lentils, sea buckthorn

Rande, Meerrettich, Radicchio

Beetroot, horseradish, radicchio

Cavatelli della Nonna, Paprika, Bärlauch, Taggiasca Oliven

Cavatelli della Nonna, bell pepper, wild garlic, Taggiasca olives

Kartoffel, Pfifferlinge, Erbse

Potato, chanterelles, peas

Pfirsich, Petersilie, Sauerteig

Peach, parsley, sourdough

CHF

5 Gänge *5 courses*

230

6 Gänge *6 courses*

250

7 Gänge *7 courses*

270

DEKLARATION

Inhaltsstoffe und Allergien

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Ingredients and Allergies

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

Herkunft

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

Origin

We value our nature, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Rind: Schweiz, *Beef: Switzerland*

Schwein: Spanien, *Porc: Spain*

Reh: Österreich, *Roe deer: Austria*

Fisch: Schweiz, Japan, *Fish: Switzerland, Japan*

Krustentiere: Italien, *Crustaceans: Italy*

Brot: Hausgemacht, *Bread: Homemade*

Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
Prices in CHF, including statutory VAT



Als Teil des ganzheitlichen Gästelerlebnisses, Moving Mountains, bieten wir Ihnen in allen unseren Restaurants pflanzenbasierte Gerichte an, die sich auf den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft stützen.

Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigem Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit.

As part of our holistic guest experience programme, Moving Mountains, we offer plant-based signature dishes in all our restaurants that are backed by the latest findings in nutritional science.

The ingredients are purely plant-based (with options) and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired – yet taste and flavours govern every decision.



Gerichte mit diesem Symbol im Menü folgen den Ernährungsprinzipien von Moving Mountains

Dishes with this symbol on the menu follow the Moving Mountains nutrition principles



Erfahren Sie mehr über Moving Mountains, unser ganzheitliches Ferienprogramm

Learn more about Moving Mountains, our holistic lifestyle programme