

LA BREZZA

MENU

INSPIRATION MENU

Gelbschwanz Makrele | Gurke | Shiso

Yellowtail mackerel | cucumber | shiso

Rind | Tomate | Basilikum

Beef | tomato | basil

Adlerfisch | Zucchini | Sepia | XO

Meagre | zucchini | sepia | XO

Ravioli | Burrata | Gambero | Amalfizitrone

Ravioli | burrata | shrimp | Amalfi lemon

Ibérico Schwein von Luma | Aubergine | BBQ

Iberico pork from Luma | eggplant | 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

	CHF
5 Gänge <i>5 courses</i>	245
6 Gänge <i>6 courses</i>	265
7 Gänge <i>7 courses</i>	285
8 Gänge <i>8 courses</i>	305

INSPIRATION MENU

Ricciola | cavolo rapa | shiso

Séριοle | chou-rave | shiso

Manzo | pomodoro | basilico

Bœuf | tomate | basilic

Ombrina | zucchini | seppia | XO

Maigre | courgettes | seiche | XO

Ravioli | burrata | gamberi rossi | limone di Amalfi

Raviolis | burrata | crevettes rouges | citron d'Amalfi

Maiale Ibérico di Luma | melanzana | BBQ

Porc ibérique de Luma | aubergine | BBQ

Capriolo estivo | gallinacci | albicocca

Chevreuril d'été | chanterelles | abricot

Formaggio di capra di Jumi | lampone | noce nera

Fromage de chèvre de Jumi | framboise | noix noire

Ciliegia | cru de cacao | succo di cacao

Cerise | cru de cacao | jus de fruit de cacao

	CHF
5 Portate 5 Plats	245
6 Portate 6 Plats	265
7 Portate 7 Plats	285
8 Portate 8 Plats	305

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 | Sommertrüffel

Potato | chanterelles | summer truffle

Pfirsich | Petersilie | Sauerteig

Peach | parsley | sourdough

CHF

5 Gänge *5 courses*

230

6 Gänge *6 courses*

250

7 Gänge *7 courses*

270

MOVING MOUNTAINS MENU

Cetriolo nostrano | kumquat | jalapeño

Concombre de chez nous | kumquat | piment jalapeño

Pomodoro | basilico | pinoli

Tomate | basilic | pignons de pin

Carota | lenticchie Beluga | olivello spinoso

Carottes | lentilles Beluga | argousier

Barbabietola | rafano | radicchio

Betterave | raifort | radicchio

Cavatelli della Nonna | peperone | aglio orsino | olive Taggiasca

Cavatelli della Nonna | poivron | ail des ours | olives Taggiasca

Patata | finferli | tartufo estivo

Pomme de terre | girolles | truffe d'été

Pesca | prezzemolo | lievito madre

Pêche | persil | levain

CHF

5 Portate 5 Plats

230

6 Portate 6 Plats

250

7 Portate 7 Plats

270

WEINBEGLEITUNG

Für ein noch unvergesslicheres Erlebnis im Restaurant La Brezza | empfiehlt Ihnen unser Sommelier eine auf Ihr Menü massgeschneiderte Weinbegleitung.

For an even more unforgettable experience at the La Brezza restaurant | our sommelier will recommend a wine pairing tailored to your menu.

	CHF
5 Weine <i>5 wines</i>	120
6 Weine <i>6 wines</i>	135
7 Weine <i>7 wines</i>	150
8 Weine <i>8 wines</i>	165

ABBINAMENTO VINI

Per rendere la vostra esperienza presso il ristorante La Brezza ancora più indimenticabile | il nostro Sommelier vi propone un abbinamento vino selezionato appositamente per il vostro menu.

Pour une expérience encore plus mémorable au restaurant La Brezza | notre sommelier vous recommandera un accord de vin personnalisé selon votre menu.

	CHF
5 Vini 5 Vins	120
6 Vini 6 Vins	135
7 Vini 7 Vins	150
8 Vini 8 Vins	165

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 | Kroatien | *Fish: Switzerland | Japan | Croatia*

Krustentiere: Italien | *Crustaceans: Italy*

Brot: Hausgemacht | *Bread: Homemade*

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



Als Teil des ganzheitlichen Gästerlebnisses | 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

DICHIARAZIONE

Ingredienti e allergie

Su richiesta | il nostro team di cucina vi fornirà informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti.

Ingrédients et allergies

Sur demande | notre équipe de cuisine vous fournira des informations sur les allergènes présents dans nos plats.

Origine

L'ambiente ci sta a cuore | per questo | quando acquistiamo i nostri prodotti | prestiamo attenzione al benessere degli animali e alla pesca sostenibile.

Origine

L'environnement nous tient à cœur; c'est pourquoi | lors de l'achat de nos produits | nous prêtons attention au bien-être animal et à la pêche durable.

Manzo: Svizzera | *Boeuf: Suisse*

Maiale: Spagna | *Porc: Espagne*

Capriolo: Austria | *Chevreuil: France*

Pesci: Svizzera | Giappone | Croazia | *Poissons: Suisse | Japon | Croatie*

Crostacei: Italia | *Crustacés: Italie*

Pane: fatto in casa | *Pain: fait maison*

Prezzi in CHF | IVA inclusa

Prix en CHF | TVA légale comprise



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 vollwertigen 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