

Willkommen im Restaurant Segantini, wo kulinarische Meisterwerke und zeitlose Eleganz aufeinandertreffen.

Hier liegt Geschichte in der Luft – die verspielte Deckenmalerei, die dem Saal seinen Namen gegeben hat stammt von Gottardo Segantini, dem Sohn des berühmten Landschaftsmalers Giovanni Segantini.

Inmitten eines charmanten Ambientes bieten wir eine erlesene Auswahl an Gaumenfreuden, die die Sinne verführen. Unsere Küche verbindet kreative Raffinesse mit traditionellen Aromen, um ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen. Das Segantini ist nicht nur ein Restaurant, sondern eine Reise für die Sinne, bei der Geschmack, Ambiente und Gastfreundschaft in Harmonie verschmelzen. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses im Restaurant Segantini.

Welcome to the Segantini Restaurant, where culinary masterpieces and timeless elegance meet.

History is in the air here - the playful ceiling painting that gave the room its name was painted by Gottardo Segantini, son of the famous landscape painter Giovanni Segantini.

In the midst of a charming ambience, we offer an exquisite selection of culinary delights to tantalise the senses. Our cuisine combines creative sophistication with traditional flavours to create an unforgettable culinary experience. The Segantini is not just a restaurant, but a journey for the senses, where flavour, ambience and hospitality merge in harmony.

Immerse yourself in the world of flavour at the Segantini Restaurant.

Benvenuti al Ristorante Segantini, dove si incontrano capolavori culinari ed eleganza senza tempo.

La storia è nell'aria: il giocoso dipinto sul soffitto che dà il nome alla sala è stato realizzato da Gottardo Segantini, figlio del famoso pittore paesaggista Giovanni Segantini. In un ambiente affascinante, offriamo una squisita selezione di delizie culinarie per stuzzicare i sensi. La nostra cucina combina la raffinatezza creativa con i sapori tradizionali per creare un'esperienza culinaria indimenticabile. Il Segantini non è solo un ristorante, ma un viaggio per i sensi, dove sapori, ambiente e ospitalità si fondono in armonia. Immergetevi nel mondo dei sapori al Ristorante Segantini.

Tonno tonnato

Thunfisch | Thunfischsauce | Poke Sauce | Dashi Brühe Tuna | tuna sauce | poke sauce | dashi broth Tonno | salsa tonnata | salsa poke | brodo dashi

28



Pane Carasau | Mandel Ricotta | Waldbeeren Coulis Pane Carasau | almond ricotta | wildberry coulis Pane Carasau | ricotta di mandorla | coulis di frutti di bosco

20



Tomaten | Burratamousse | Basilikum Tomatoes | burrata mousse | basil Pomodori | mousse di burrata | basilico

26

Salmerino

Saibling | Randen | Brioche | Wasabi Mayonnaise Char | beetroot | brioche | wasabi mayonnaise Salmerino | barbabietola rossa | pan brioche | maionese al wasabi

28

Battuta di Manzo Rossini

Rind | Fois Gras | Trüffel | Spinat Beef | fois gras | truffle | spinach Manzo | fois gras | tartufo | spinaci

36



Puntarelle Tempura | Orangengel | Chicorée | Radicchio Puntarelle tempura | orange gel | chicory | radicchio | Tempura di puntarelle | gel di arancia | cicoria | radicchio

22

Sido

Kakao Nest | Hirschpâté | Castelmagno Käse Fondue Cacao nest | deer pâté | castelmagno cheese fondue Nido di cacao | paté di cervo | fonduta di castelmagno

Gnocchetti

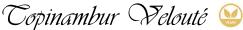
Gnocchi von lila Kartoffeln | Garnelen Carpaccio | Büffel Stracciatella Violet potato gnocchi | prawns carpaccio | buffalo stracciatella Gnocchi di patate viola | carpaccio di gambero rosso | stracciatella di bufala

Risotto

Wildfenchel | Bergamotte | Rindscarpaccio | Haselnüsse Wild fennel | bergamot | beef carpaccio | hazelnuts Finocchietto selvatico | bergamotto | carpaccio di manzo | nocciole



Parmesan raviolo | Endiviencreme Parmesan raviolo | escarole cream Raviolo al parmigiano | crema di scarola



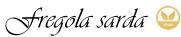


Topinambur Velouté | schwarzer Knoblauch | Kürbis Jerusalem artichoke velouté | black garlic | pumpkin Vellutata di Topinambur | aglio nero | zucca

Pavatelli

Cavatelli | Sepia Tinte | Sepia Ragout Cavatelli | squid ink | sepia ragout Cavatelli | nero di seppia | calamari

28



Fregola sarda | Peperonicreme | Karottencreme Fregola sarda | bell pepper cream | carrot cream Fregola sarda | crema di peperoni | crema di carote

Spaghettone di Gragnano 🤒

Spaghettone di Gragnano | Erbsencreme | Cashew Käse | Kapernpesto Spaghettone di Gragnano | pea cream | cashew cheese | capers pesto Spaghettone di Gragnano | crema di piselli | formaggio di anacardi | pesto di capperi



Lamm | Lauch | Curry sauce Lamb | leek | curry sauce Agnello | porro | salsa al curry

45

Biancostato

Rind | Süsskartoffelpüree | Schwarzkohl Beef | mashed sweet potato | black cabbage Manzo | purè di patate dolci | cavolo nero

42

Zolpo

Octopus | Erbsencreme | Teriyaki sauce Octopus | pea cream | teriyaki sauce Polpo | crema di piselli | salsa teriyaki

39

Tomahawk

Hirsch Tomahawk | Kürbispüree | Johannisbeeren Deer tomahawk | mashed pumpkin | currants Tomahawk di cervo | purè di zucca | ribes

42

Medaglione di Zucca 🤒

Kürbis | Randencreme | Cashew crumble Pumpkin | beetroot cream | cashew crumble Zucca | crema di barbabietola | granella di anacardi

28

Variazione di funghi 🤒

Pilzvariation | Portobello | Enoki | Seitling | Steinpilzcreme | Rosmarin crumble Mushroom variation | portobello | enoki | cardoncelllo | porcini cream | rosemary crumble Portobello | enoki | cardoncello | crema di porcini | crumble di rosmarino

26

Ricciola

Gelbschwanzmakrele | Pistazien | lila Kartoffelcreme | Puntarelle | Calamansis Gel Amberjack | pistacchio | violet potato cream | puntarelle | calamansis gel Ricciola | pistacchi | crema di patate viola | puntarella | gel di calamansi

Tiramisù

Mascarpone Mousse | Pistaziencrumble | Schokolade Mascarpone mousse | pistachio crumble | chocolate Mousse al mascarpone | crumble di pistacchio | cioccolato

14

Passata 2.0

Ricotta | Mandeln | Orange | Lime Ricotta | almonds | orange | lime Ricotta | mandorle | arancia | lime

14

Millefoglie

Chantilly Crème mit weisser Schokolade | Vanillecrème | Himbeermousse Crème Chantilly with white chocolate | vanilla cream | raspberry mousse Crema Chantilly montata al cioccolato bianco | cremoso alla vaniglia | mousse ai lamponi

14

Choux au Craquelin

Toffee Karamell | Vanille | Schokolade Toffee caramel | vanilla | chocolate Caramello mou | vaniglia | cioccolato

14

Sacher all'olio d'oliva 🤒

Schokolade | Aprikose | Olivenöl Chocolate | apricot | olive oil Cioccolato | albicocca | olio d'oliva

14

Gelato con frutta

Zwei Kugeln Glace nach Wahl | frische Früchte Two scoops of ice cream of your choice | fresh fruit Scelta di due palline di gelato | frutta fresca

Deklaration | Declaration | Dichiarazione



Vegetarisch | vegetarian | vegetariano



Vegan | Vegano

Rind | beef | manzo Schweiz | Switzerland | Svizzera

Hirsch | deer | cervo Deutschland | Germany | Germania

Lamm | lamb | agnello Schweiz | Switzerland | Svizzera

Saibling | char | salmerino Schweiz | Switzerland | Svizzera

Thunfisch | tuna | tonno Pazifik | Pacific | Pacifico

Pulpo | octopus | polpo Marocco

Garnelen | prawns | gambero | Italien | Italy | Italia

Sepia | sepia | sepia | Pazifik | Pacific | Pacifico

Gelbschwanzmakrele | amberjack | ricciola Niederlande | Netherlands | Paesi Bassi

Gerne geben Ihnen die Servicemitarbeiter auf Wunsch Auskunft zu den Zutaten, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen hervorrufen können.

Our staff will provide you with all necessary information regarding any ingredient that may cause undesired allergies or reactions.

Il nostro staff potrà fornire ogni informazione relativa agli ingredienti che potrebbero causare allergie o reazioni indesiderate.

^{*} kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

^{**} kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein