

KC  
KURHAUS<sup>\*\*\*\*</sup>  
CADEMARIO  
hotel | spa



### Benvenuti al ristorante Radici Gourmet

Da più di 100 anni questa collina si è trasformata in un luogo unico di ospitalità, con una visione aperta sul mondo circostante e un importante obiettivo: il benessere di ognuno. Nel nostro DNA abbiamo la passione per il gusto e il rispetto per ogni singolo ingrediente e le sue combinazioni. In questo percorso gastronomico oggi vogliamo accompagnarvi tra tradizione ed innovazione, proponendovi dei piatti che possano risvegliare i vostri sensi e la vostra curiosità. Date a voi stessi la possibilità di sorprendervi. Buon viaggio!

### Herzlich willkommen im Restaurant Radici Gourmet

Vor mehr als 100 Jahren hat sich dieser Berg in einen einzigartigen Ort der Gastfreundschaft verwandelt, mit einer Vision, die die Umwelt in den Mittelpunkt stellt, und mit einer wichtigen Zielsetzung: das Wohlbefinden aller. Wir haben in unserer DNA die Leidenschaft für den Geschmack und die Berücksichtigung jeder einzelnen Zutat und ihrer Kombinationen. Auf dieser gastronomischen Entdeckungsreise wollen wir Sie heute zwischen Tradition und Innovation begleiten und Ihnen Gerichte vorschlagen, die Ihre Sinne und Neugier wecken. Geben Sie uns die Möglichkeit, Sie ins Staunen zu versetzen. Gute Reise!

### Welcome to Radici Gourmet restaurant

For over 100 years this hill has been transformed into a unique place of hospitality, with an open-minded approach to the surrounding world and a primary goal: the wellbeing of everyone. A passion for flavour and a respect for each single ingredient and its combinations is embedded in our DNA. We want to accompany you today on this gastronomic journey among tradition and innovation, Give us the opportunity to amaze you. Have a good trip!

### Bienvenue au restaurant Radici Gourmet

Depuis plus de 100 ans, sur cette colline se trouve un lieu unique synonyme d'hospitalité, avec un esprit ouvert sur le monde qui l'entoure et un objectif fondamental: le bien-être de tous. La passion pour les saveurs, le respect de chaque ingrédient et la recherche des meilleures associations font partie de notre ADN. Aujourd'hui, nous désirons vous accompagner dans ce parcours gastronomique entre tradition et innovation, en vous proposant des plats qui réveilleront vos sens et votre curiosité. Laissez-vous surprendre! Bon voyage!

# DOTLICIOUS

Per i nostri ospiti abbiamo sviluppato la filosofia DOT LICIOUS, un concetto creato per la nostra sezione gastronomica, che abbraccia pienamente questi principi: ogni piatto creato in questo spazio è senza glutine, lattosio, zucchero, soia e conservanti, offrendo un'esperienza culinaria consapevole che onora sia il gusto che il benessere.

Für unsere Gäste haben wir die DOT LICIOUS-Philosophie entwickelt, ein Konzept, das für unseren gastronomischen Bereich geschaffen wurde und diese Prinzipien voll und ganz verkörpert: Jedes Gericht in diesem Bereich ist glutenfrei, laktosefrei, zuckerfrei, sojafrei und frei von Konservierungsstoffen, und bietet ein bewusstes kulinarisches Erlebnis, das sowohl den Geschmack als auch das Wohlbefinden ehrt.

For our guests, we have developed the DOT LICIOUS philosophy, a concept created for our gastronomic section, which fully embraces these principles: every dish crafted in this space is gluten-free, lactose-free, sugar-free, soy-free, and preservative-free, offering a mindful culinary experience that honors both flavor and well-being.

Pour nos invités, nous avons développé la philosophie DOT LICIOUS, un concept créé pour notre section gastronomique, qui adopte pleinement ces principes : chaque plat conçu dans cet espace est sans gluten, sans lactose, sans sucre, sans soja et sans conservateurs, offrant une expérience culinaire consciente qui honore à la fois la saveur et le bien-être.

# Antipasti

Porro fondente su crema di patate dolci, verdure croccanti,  
ricotta di mandorle e polvere di carbone

Gedünsteter Porree auf Süßkartoffelcreme, knackiges Gemüse,  
Mandel-Ricotta und Pflanzenkohlepulver

Melting leek on a cream of sweet potatoes, crunchy vegetables,  
almond ricotta and charcoal powder

Poireau fondant sur crème de patate douce, légumes croustillants,  
ricotta aux amandes et poudre de charbon de bois



CHF 21 (8)

Tataki di cervo, verza stufata, hummus di nocciole e gel di more

Tataki vom Hirsch, gedünsteter Wirsing, Haselnuss-Hummus und Brombeergel

Venison tataki, braised savoy cabbage, hazelnut hummus and blackberry jelly

Tataki de chevreuil, chou étuvé, houmous aux noisettes et gel de mûres



CHF 25 (8, 12, 7)

# Antipasti

Coda di bue alla vaccinara su crema di sedano rapa  
e dadolata di scorza nera

Ochsenschwanz nach Vaccinara-Art auf Knollensellerie  
und Schwarztrüffelwürfel

Roman-style braised oxtail on a cream of celeriac  
with diced black salsify

Queue de bœuf à la Vaccinara sur une crème  
de céleri-rave avec des dés de salsifis noirs

 CHF 23 (9, 12)

Mosaico di tonno e ricciola, osmosi di melone invernale,  
aria di pompelmo, gel al frutto della passione e salicornia

Thunfisch- und Bernsteinmakrele-Mosaik, Fusion aus Wintermelone,  
Grapefruit-Schaum, Passionsfrucht-Gel und Meerbohnen

Tuna and amberjack mosaic, osmosis of winter melon,  
grapefruit air, passion fruit gel and samphire

Mosaïque de thon et de sériole, osmose de melon d'hiver,  
air de pamplemousse, gel au fruit de la passion et salicorne

 CHF 27 (4)

# Primi

Ramen occidentale al brodo di maiale con Shirataki,  
funghi e verdure al sesamo

Ramen auf abendländische Art mit Schweinefleischbrühe  
und Shirataki, Pilze und Sesamgemüse

Western-style ramen with pork broth and Shirataki,  
mushrooms and sesame vegetables

Ramen occidental avec bouillon de porc et vermicelles Shirataki,  
champignons et légumes au sésame

   CHF 25 (11)

Crema di porcini

Steinpilzcremesuppe

Porcini mushrooms cream soup

Crème de cèpes

    CHF 23

Lasagnetta ragù di cinghiale e cime di rapa

Lasagnetta mit Wildschweinragout und Steckrübenspitzen

Baby lasagne with wild boar ragout and turnip tops

Lasagnetta de ragout de sanglier et fanes de navet

CHF 25 (1, 3, 7, 12)

# Primi

Fregola, calamaretti, carciofi e bottarga

Fregula-Pasta, Baby-Tintenfisch, Artischocken und Bottarga

Fregola pasta with little squid, artichokes and bottarga fish roe

Fregola, petits calmars, artichauts et poutargue

CHF 29 (1, 4, 7, 14)

Bottoni di coniglio alla ligure su crema di cavolo toscano,  
mostarda di pere e scaglie di Sbrinz 34 mesi

Kleine Ravioli gefüllt mit Kaninchen nach ligurischer Art auf Schwarzkohlcreme,  
Birnsenf und gehobeltem, 34 Monate gereiftem Sbrinz

Liguria-style rabbit-filled "button" pasta, on creamed Tuscan cabbage, spicy  
compote of pears in mustard sauce and shavings of Sbrinz cheese

Boutons de pâtes au lapin à la ligurienne sur crème de chou toscan,  
moutarde de poire et copeaux de Sbrinz affiné 34 mois

CHF 27 (1, 3, 7, 10)

## Secondi

Morbido di vitello con finocchio alla brace e cicoria ripassata  
Zartes Kalbfleisch, gegrillter Fenchel und gedünsteter Chicorée  
Tender veal, chargrilled fennel and sautéed chicory  
Viande de veau tendre, fenouil grillé et chicorée repassée

   CHF 49 (7, 12)

Costoletta di rombo, scarola al basilico,  
fungo cardoncello e bernese al timo limonato  
Steinbuttfilet, Scarola-Salatgemüse mit Basilikum,  
Cardoncello-Pilze und Zitronen-Thymian-Béarnaise  
Turbot filet, escarole with basil, king oyster mushroom  
and béarnaise sauce with lemon thyme  
Côtelette de turbot, scarole au basilic, pleurote  
et sauce béarnaise au thym citronné

   CHF 59 (4, 7, 12)

Secreto Iberico, cabis viola fondente, prugna fermentata e jus alle spugnole  
Secreto Iberico, dunkler Rotkohl, fermentierte Pflaume und Morcheljus  
Secreto Iberico, melting red cabbage, fermented plum and morel mushrooms jus  
Secreto ibérico, cabis violet fondant, prune fermentée et jus de morilles

   CHF 47 (7, 12)



## Secondi

Quaglia farcita alle verdure, letto di cavolini di Bruxelles, mandorle e melograno

Wachtel mit Gemüsefüllung auf Rosenkohl, Mandeln und Granatapfel

Quail with vegetable stuffing on a bed of brussels sprouts, almonds and pomegranate

Caille farcie aux légumes, sur un lit de choux de Bruxelles, amandes et grenade



CHF 43 (6, 7, 8, 12)

Sottobosco, variazione di funghi, dressing alla tahina e spugna di mirtillo

Waldpilzvariation, Tahina-Dressing und Blaubeermousse

Fruits of the forest, variation on a theme of mushrooms, tahina dressing and bilberry sponge

Sous-bois, fantaisie de champignons, sauce à la tahina et mousse aux myrtilles



CHF 29 (11)

## Contorni

Patate Rosolate / Giardino di Verdure Invernali /  
Polenta Taragna Morbida / Spinaci alla Crema (7, 3)

Rösti-Kartoffeln / Wintergemüsegarten /  
Weiche Taragna-Polenta / Cremiger Spinat (7, 3)

Roasted Potatoes / Winter Vegetable Garden /  
Soft Taragna Polenta / Creamed Spinach (7, 3)

Pommes de Terre Rôties / Jardin de Légumes d'Hiver /  
Polenta Taragna Douce / Épinards à la Crème (7, 3)

CHF 6

# Dolci

Ananas arrosto, sorbetto al cioccolato con spuma al cocco e anice  
Gebratene Ananas, Schokoladensorbet mit Kokosnussmousse und Anis  
Roasted pineapple, chocolate sorbet with coconut and anise mousse  
Ananas rôti, sorbet au chocolat avec mousse de noix de coco et anis

   CHF 16 (3, 8)

Soffice al mascarpone, mirtilli caldi rooibos e ibisco con sorbetto al timo

Mascarpone mousse, Warme Blaubeeren mit Rooibos  
und Hibiskus mit Thymiansorbet

Mascarpone doux, hot rooibos and hibiscus bilberries with thyme sorbet

Mousse al mascarpone, myrtilles chaudes au rooibos  
et à l'hibiscus avec sorbet au thym

   CHF 15 (3, 7)

Mela cotta con gelato alla noce moscata, gel speziato e cialda ai semi di lino

Bratäpfel mit Muskatnusseis, Gewürzgel und Leinsamenwaffel

Baked apple with nutmeg ice cream, spicy jelly and linseed wafer

Pomme cuite avec glace à la noix de muscade,  
gel épicé et gaufre aux graines de lin

 CHF 15 (1, 3, 7, 8)

# Dolci

Mousse al cioccolato fondente, granita di zenzero  
e cialda alla mandorla e cacao

Edelbitter-Mousse, Ingwergranita und Kakao-Grué

Dark chocolate mousse, ginger water ice and chocolate nibs

Mousse au chocolat noir, granité de gingembre et grué de cacao

   CHF 16 (3, 8)

Parfait al cocco, mandarino in due consistenze e tuiles di meringa

Kokosnussparfait, Mandarine in zwei Variationen und Baiser-Tuile

Coconut parfait, two consistencies of mandarin and meringue tuiles

Parfait à la noix de coco, mandarine aux deux consistances et tuiles de meringue

    CHF 16 (3)



**Vegetariano**  
Vegetarian



**Vegano**  
Vegan



**Senza Glutine**  
Gluten free



**Senza Lattosio**  
Lactose Free

## Allergeni / Allergene

1	Cereali contenenti glutine	Getreide mit Gluten	Cereals containing gluten	Céréales avec gluten
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Schaltier	Shellfishes	Crustacés
3	Uova e prodotti a base di uova	Eier	Eggs	Oeufs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch	Fish	Poisson
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse	Peanuts	Cacahuètes
6	Soia e prodotti a base di soia	Soja	Soy	Soja
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch	Milk	Lait
8	Frutta a guscio	Nüsse, Mandeln, etc.	Walnut, almonds etc.	Noix, amandes, etc.
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie	Celery	Céleri
10	Senape e prodotti a base di senape	Senf	Mustard	Moustarde
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesam	Sesamo	Sésame
12	Anidride solforosa e solfiti in contrazione superiori a 10 mg/kg e 10 mg/litro	Schwefeldioxid, Sulfite	Sulfur dioxide, sulfites	Anhydride sulfureux, Sulfites
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen	Lupines	Lupins
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtier	Molluscs	Mollusques

In caso di allergie o intolleranze, vi invitiamo a segnalarlo immediatamente al nostro personale di sala. Ci adopereremo per suggerirvi le pietanze che possono essere più indicate per voi. Fermo restando che il nostro personale è adeguatamente istruito al fine di evitare la contaminazione crociata, si ricorda che nella nostra cucina vengono utilizzati molti alimenti che contengono allergeni.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte sofort unser Servicepersonal. Wir werden uns bemühen, Ihnen die für Sie am besten geeigneten Gerichte vorzuschlagen. Obwohl unser Personal ausreichend geschult ist, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele Lebensmittel verwendet werden, die Allergene enthalten.

If you have allergies or intolerances, please inform our service staff immediately. We will endeavour to suggest the most suitable dishes for you. Although our staff is adequately trained to avoid cross-contamination, please note that our kitchen uses many foods that contain allergens.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer immédiatement notre personnel de service. Nous nous efforcerons de vous proposer les plats les plus adaptés. Bien que notre personnel soit formé de manière adéquate pour éviter toute contamination croisée, veuillez noter que notre cuisine utilise de nombreux aliments contenant des allergènes.

### Origine della nostra materia prima

Carne: Francia  
Pesce e crostacei: Zona FAO 027, 037, 051

### Origins of our ingredients

Meat: France  
Fish and shellfish: FAO zones 027, 037, 051

### Ursprung unseres Rohmaterials

Fleisch: Frankreich  
Fisch und Krustentiere: FAO-Gebiete 027, 037, 051

### L'origine de notre matière première

Viande : France  
Poissons et crustacés : Zones FAO 027, 037, 051

Pranzo dalle 12:00 alle 14:00

Cena dalle 19:00 alle 22:00