



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!

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!

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!

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!



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.

Gentile Cliente, la preghiamo di informarci su eventuali allergie o intolleranze alimentari. Saremo lieti di consigliarla nella scelta in sicurezza i piatti più adatti a lei

Sehr geehrter Kunde, bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. Wir beraten Sie gerne bei der sicheren Auswahl der für Sie am besten geeigneten Gerichte

Dear Customer, please let us know about any allergies or food intolerances. We will be happy to help you choose the dishes best suited to you in a safe manner

Cher Client, veuillez nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire. Nous serons ravis de vous conseiller dans le choix des plats les plus adaptés pour vous en toute sécurité

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST

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



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



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



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

CHF 27



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



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

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

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, Birnensenf 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

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



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



Secreto Iberico, cabis viola fondente, prugna fermentata
e jus alle spugnose
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



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



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



Contorni

Patate Rosolate / Giardino di Verdure Invernali /
Polenta Taragna Morbida / Spinaci alla Crema

Bratkartoffeln / Wintergemüsegarten /
Weiche Taragna-Polenta / Cremiger Spinat

Roasted Potatoes / Winter Vegetable Garden /
Soft Taragna Polenta / Creamed Spinach

Pommes de Terre Rôties / Jardin de Légumes d'Hiver /
Polenta Taragna Douce / Épinards à la Crème

CHF 6

