

Mario Hüttenmoser con il suo team vi da il benvenuto

La Rinascente Gourmet, una cucina innovativa, mediterranea con prodotti di qualità. Per noi hanno importanza : un uso responsabile ed appropriato della materia prima, la stagionalità e la provenienza del prodotto.

La Rinascente Gourmet pflegt eine frische, mediterran ausgerichtete Marktküche. Dabei ist uns ein verantwortungsvoller und schonender Umgang mit den Rohprodukten der Speisen wichtig. Deshalb setzen wir auf eine hauptsächlich saisonale Küche.

Chef di Cucina:	Mario Hüttenmoser
Responsabile ristorante:	Francesco Collecorvino
Sommelier ASSP:	Jessica Todaro

Buon Appetito !

Take away - Home delivery

Visto la richiesta, durante il periodo di chiusura a causa del Corona Virus, continuiamo con il servizio take away e home delivery. Potete trovare la scelta di piatti e menu sul nostro sito.

Le Gourmet Catering

Dal 1993 il nostro servizio catering Le Gourmet vi serve al meglio dove e quando occorre, dalle piccola festa privata all'evento aziendale. Lasciatevi consigliare e richiedete un'offerta senza impegno.

Guests with food allergies or/and food intolerances are please do inform our staff .

Les clients avec allergies et intolérances alimentaires sont priés de s'adresser a notre personnel de service.

Antipasti

Carpaccio de mangue, coquille St. Jacques poêlée, saumon "Swiss Alpine" mariné	24
Mango carpaccio, seared scallops, marinated "Swiss Alpine" salmon	
Œuf croustillant, pousses d'épinards frais et fondue au parmesan	19
Crispy egg, fresh baby spinach and Parmesan fondue	
Foie gras en deux textures, chutney de poire et fruit de la passion	28
Foie gras in two textures, pear chutney and passion fruit	

Zuppe

Soupe asiatique au lait de coco et citronnelles, nuggets de poulet au sésame	16
Asian soup with coconut milk and lemongras, chicken nuggets with sesame	

Pasta e Risotto – come piatto principale / als Hauptgang + Fr. 6.-

Risotto Acquerello, radicchio confit, pesto de noix pecan, robiola de buffle	23
Acquerello risotto, confit radicchio, pecan pesto, buffalo robiola	
Tagliatelles fraîches maison, ragoût de queue de bœuf	24
Fresh homemade tagliatelle, oxtail ragout	
Gnocchetti de pommes de terre, brocoli et moules	24
Potato gnocchetti, broccoli and clams	

Pesce

- Omble chevalier, polenta tessinoise, feuilles de navet, sauce à l'aneth** 42
Char, Ticino polenta, turnip greens, dill sauce
- Duo de fruits de mer, sauce bisque, fregola sarde à la méditerranéenne** 44
Seafood duo, bisque sauce, Sardinian fregola mediterranean style

Vegetariano

- Seitan biologique "Stroganoff"** 29
Organic seitan stroganoff

Carne

- Filet de boeuf, sauce au porto rouge** 46
Fillet of beef, red port sauce
- Cochon de lait cuit à basse température, sauce asiatique** 42
Suckling pig cooked at low temperature, Asian sauce
- Suprême de pintade farcie, chou frisé, sauce au marsala** 42
Stuffed guinea fowl breast, savoy cabbage, marsala sauce

Provenienza carni:

salsiccia - Ticino
cervo - Austria
faraona - Francia
capriolo - Austria
vitello - Svizzera
anatra (foie gras) - Francia

Provenienza pesci:

rana pescatrice - Gran Bretagna
capesante - Atlantico
seppie - Atlantico
salmone - Svizzera

Formaggi

Sélection de fromages "Luigi Guffanti"	18
Cheese Assortment "Luigi Guffanti"	

Dessert

Gâteau au chocolat chaud, sorbet au fruits de la passion, kumquat	15
Hot chocolate cake, passion fruit sorbet, kumquat	

Strudel aux pommes, sauce vanille, glace à la cannelle	15
Apple strudel, vanilla sauce, cinnamon ice cream	

Zabaione au Vin Santo avec panettone artisanal	15
Zabaione with Vin Santo, artisan panettone	

Bavarois à la saveur de cassata sicilienne	15
Bavarian with Sicilian cassata flavor	

Sorbets et glaces fait maison	boule/scoop	4
Homemade sorbet and ice cream		

limone, mandarino, frutto della passione, pera-Williams
vaniglia, cioccolato, farina bona, mocca

Un po di storia

Il portico riprodotto, che appartiene al Ristorante Giardinetto al N. 1 in via Tazzino, contiene un grande stemma col biscione dei Visconti scolpito in marmo, di effetto magnifico ed imponente; proviene a quanto pare, dal Castello. Anticamente questo piccolo edificio doveva far parte della attigua casa Orelli, ora Balli; nella cantina, secondo la tradizione si riunivano i protestanti prima del loro esilio.

Testo dal Libro „ La casa borghese nella Svizzera. Il Sopraceneri.

Armando Dadò editore