



GIACOMO'S
RISTORANTE

SPEISEKARTE



GIACOMO'S
RISTORANTE

Indem Sie folgenden QR-Code scannen,
gelangen Sie ganz einfach zu unserer
umfangreichen Weinkarte!



Scannerizzando questo codice QR
accederete facilmente alla nostra carta
dei vini!

Die Trüffel unserer Gerichte stammen aus
unserer eigenen Trüffelfarm von *SwissTruffle*.



I tartufi dei nostri piatti arrivano dalla nostra
farm *SwissTruffle*.



GIACOMO'S
RISTORANTE

SAISONALES WILDMENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü der Extraklasse CHF 78

Hirschcarpaccio | Kastanienespuma |
Haselnussmayonnaise | Baumnusskrokant

Rehrücken | Kürbisgel | glasierte Maroni |
Blumenkohlpüree mit Honig |
geschmortes Rotkraut | Spätzli

Kastanienhalfgefrorenes | Meringue |
Kirsch | Schokoladencreme

MENU STAGIONALE DI SELVAGGINA

Godetevi il nostro menu stagionale della classe extra

Carpaccio di cervo | spuma alle castagne | maionese
alla nocciola | croccante alle noci

Sella di capriolo | gel di zucca | marroni glassati |
purè di cavolfiore al miele | cavolo rosso stufato |
spaetzle

Semifreddo alle castagne | meringa |
kirsch | crema al cioccolato



KALTE VORSPEISEN

Hirschcarpaccio | Kastanienespuma |
Haselnussmayonnaise | Baumnusskrokant CHF 29

Parmigiana Modern Style | gebratener Hummer CHF 29

Wildschweinrohschinken | Ziegenkäse |
marinierte Feigen | geröstetes Brot mit Thymian CHF 27

Hausgemachte Bruschetta | frische Tomaten |
Basilikum | marinierter Thunfisch | Zitrone CHF 21

Giacomo's Salat | Sprossen | Radieschen |
geröstete Sonnenblumenkerne CHF 15

SUPPEN

Geröstete Zwiebelcrèmesuppe | Wachtelbrust CHF 16

Gemüsebouillon | Gemüseravioli CHF 15

GLI ANTIPASTI

Carpaccio di cervo | spuma alle castagne | maionese
alla nocciola | croccante alle noci

Parmigiana in chiave moderna | astice fritta

Prosciutto di cinghiale | caprino | fichi marinati |
crostino di pane al timo

Bruschetta casereccia | pomodoro | basilico |
tonno marinato | limone

Insalata Giacomo's | germogli | rapanelli | semi di
girasole tostati

LE ZUPPE

Crema di cipolle tostate | petto di quaglia

Brodo vegetale | raviolini di verdure



TEIGWAREN

Spaghetti «alla chitarra» | Kastanienmehl |
Hirschragout

CHF 29 / 36

Offenes Raviolo | Eierschwämmli | Burrata

CHF 26 / 33

Crêpes | Ricotta | Kräuter | Pilze | Gemüse

CHF 25

LA PASTA

Spaghetti «alla chitarra» | farina di castagne |
ragù di cervo

Raviolo aperto | finferli | burrata

Crespelle | ricotta | erbe | funghi | verdure

RISOTTI

Acquerello Reis | Steinpilze | Gemüse

CHF 26 / 33

Acquerello Reis | Mascarpone | gebratene
Carabineros

CHF 29 / 36

RISOTTI

Riso Acquerello | porcini | verdure

Riso Acquerello | mascarpone |
carabineros scottato



FLEISCHGERICHTE

Rindstagliata vom Angusfilet | Rucola |
Bittokäse | Pesteda CHF 55

Rehrücken | Kürbisgel | glasierte Maroni |
Blumenkohlpüree mit Honig |
geschmortes Rotkraut | Spätzli CHF 52

Hirschentrecôte | Morchelsauce |
Pastinakenpüree CHF 47

Veltliner Rinderschmorbraten |
Steinpilze | Polenta CHF 45

Gerne servieren wir die Hauptgänge mit saisonalem
Gemüse

Beilagen nach Wahl

Kreolenreis | Pommes Frites | Polenta | Spätzli |
gebratene Jungkartoffeln

Unsere Servicemitarbeiter/innen bieten Ihnen gerne entsprechende Optionen an
und erteilen Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.

LE CARNI

Tagliata di filetto di Angus | rucola |
formaggio Bitto | pesteda

Sella di capriolo | gel di zucca | marroni glassati |
purè di cavolfiore al miele | cavolo rosso stufato |
spaetzle

Costata di cervo | salsa di spugnone |
purè di pastinaca

Brasato di manzo alla Valtellina | porcini | polenta

Siamo lieti di servirvi i piatti principali con verdure
di stagione

Contorni a scelta

Riso al naturale | patate fritte | polenta |
patate novelle saltate | spaetzle

Il nostro personale di servizio sarà lieto di offrirvi opzioni appropriate e fornire
informazioni sull'origine e gli ingredienti dei piatti.



FISCHGERICHTE

Gebratener Zander | Karottencrème | Butter-Kerbel-Emulsion CHF 44

Seeteufel | Garnele | Petersilienmousse | Bisque CHF 55

Gebratener Steinbutt | Knoblauchsauce | grüner Sellerie CHF 55

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem Gemüse serviert

Beilagen nach Wahl
Kreolenreis | Polenta | Pommes Frites | Spätzli | gebratene Jungkartoffeln

I PESCI

Lucioperca arrostito | crema di carote | emulsione al burro e cerfoglio

Rana pescatrice | gamberone | spuma di prezzemolo | bisque

Rombo arrostito | all'aglio leggero | sedano verde

Tutti i piatti vengono serviti con verdure di stagione

Contorni a scelta
Riso al naturale | polenta | patate fritte | patate novelle saltate | spaetzle

AUF VORBESTELLUNG (24H)

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter Salzkruste
Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Tagespreis
Prezzo del giorno
Garzeit 35 Minuten
Tempo di cottura 35 minuti

SU PRENOTAZIONE (24H)

Branzino in crosta di sale aromatizzato al cacao
Verdure di stagione | contorno a scelta



DESSERTS

Kastanienhalbgefrorenes

CHF 16

Meringue | Kirsch | Schokoladencrème

Süßkartoffelcrème

CHF 16

Gewürzbirneneis | Zitrusgel | Mandelcrumble

Colonel

CHF 15

Zitronensorbet | Vodka

Tiramisu 2.0

CHF 15

Modern style | Amaretto

Käsevariation

CHF 21

I DOLCI

Semifreddo alle castagne

meringa | kirsch | crema al cioccolato

Crema di patate dolci

Gelato di pere spezziate | gel agli agrumi | crumble alle mandorle

Colonel

Sorbetto al limone | vodka

Tiramisu 2.0

Modern style | amaretto

Variatione di formaggio



Pâtisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind über 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Welcome back, gute alte Zeit!

I classici della pasticceria «Fratelli Klainguti» nel centro storico di Genova.

Le ricette hanno più di 150 anni e sono custodite come un tesoro. Bentornati, bei vecchi tempi!

«Torta Zena»

Marsalacrème | Marzipanmantel

CHF 15

«Torta Zena»

Crema al marsala | copertura di marzapane

«Franca»

Mandelbiskuit | Schokoladencreme | Maraschino | Rum

CHF 15

«Franca»

Biscotto alle mandorle | crema al cioccolato
Maraschino | rum

Kugel Glacé | Sorbet nach Ihrer Wahl

Vanille | Joghurt | Schokolade | Kaffee | Pistazie
Haselnuss
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango | Cassis |
Kokosnuss

CHF 4

Pallina di gelato | sorbetto

Vaniglia | yogurt | cioccolato | caffè | pistacchio
nocciola
Fragola | lampone | limone | mango |
Ribes nero | cocco

Schlagrahm

CHF 1.50

Panna montata