

“La Cucina”

BENVENUTI AL RISTORANTE DI KURHAUS CADEMARIO!

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!

COORDINATE DELLE ICONE



Le proposte “fiore all’occhiello” della nostra carta.

Nate da un’attenta e costante ricerca riescono finalmente a far sposare 2 caratteristiche che nell’immaginario collettivo sono spesso distanti: sono GUSTOSE e FANNO BENE. Soddisfano il palato e si prendono veramente cura del tuo corpo, utilizzando materie prime di altissima qualità. Non contengono zucchero, glutine, lattosio, soia e derivati e nessun cibo processato. Risultato: un piatto completo, che non infiamma, non alza l’indice glicemico e sa nutrire con equilibrio, rinforzare il sistema immunitario e, in un quadro di alimentazione equilibrata, aiuta il dimagrimento.

Cosa voler di più? Mangiare non ti ha mai fatto così bene!



Le ricette DOT EAT, dedicate a chi predilige una dieta vegana o vegetariana.

Piatti ricchi di proteine vegetali, creati con materie prime genuine e stagionali.

Aiutano a sentirsi in forma e a mantenere il corpo giovane e leggero.



Le ricette DOT EAT, con un plus.

Riducono drasticamente carboidrati e zuccheri, utilizzando solo i “grassi buoni” che aiutano sia a livello fisico che mentale: maggiore lucidità, prontezza, resistenza negli sport e rafforzamento nel sistema immunitario.



Proposte vegetariane



Proposte vegane



Proposte senza glutine



Proposte senza lattosio

ANTIPASTI

Carpaccio di cervo aromatizzato ai profumi d'autunno
e cabis bianco marinato, con scaglie di formaggio Gottardo di grotta
(7-10-12) Chf 24.-



Rosa di salmone profumato alla vaniglia con cipollotto in agro,
crema di mascarpone e chips di barbabietola
(4-7-10-12) Chf 25.-



Quaglia disossata cotta a bassa temperatura su chutney di mela verde
con julienne di carciofi stufati e jus al tartufo nero
(8-9-11-12) Chf 24.-



Flan di zucca su vellutata di castagne con fonduta
di formaggio stagionato della Leventina e crumble all'amaretto
(3-7-8) Chf 19.-



Humus di ceci alla zucca, chips di verdura, nocciole tostate
e riduzione di ribes
(8-10-11-12) Chf 16.-



PRIMI PIATTI

Risotto carnaroli con zucca profumato al rosmarino
e formaggella ticinese

(3-7-9)



Chf 24.-

Crema di broccoli all'aglio e olio con riduzione di panna acida
e pancetta croccante

(7-9-12)



Chf 18.-

Fettuccine low carb con gamberi, bisque e polvere di spirulina

(2-4-9)



Chf 24.-

Maccheroncini di pasta fresca all'uovo con ragù di vitello
su crema di tartufo e granella di pistacchio

(1-3-7-8-9-10-12)

Chf 24.-

Risino di kodjak con verdure di stagione e pesto di salvia

(9-11)



Chf 22.-

SECONDI PIATTI

Trancio di merluzzo glassato al burro chiarificato,
con broccoli e cavolfiori

Chf 35.-

(4)



Filetto di lucio perca in gabbia di pancetta affumicata
con salsa alla curcuma su letto di spinacino saltato e cavolo rosso

Chf 34.-

(4-12)



Bocconcini di pollo tandoori con verdura autunnale scottata

Chf 31.-

(7-9-10-11-12)



Stroganoff di funghi con straccetti di verdura

Chf 32.-

(9)



Sella di capriolo alla canvè con i suoi contorni (per due persone)

Chf 57.-
per persona

(1-3-7-8-9-10-12)

per ogni portata è possibile chiedere in aggiunta:
patate americane sciacciate/crostone di polenta/riso basmati/patate fritte

DESSERT

B-EAT THE CHOCOLATE

Mousse al cioccolato 70%, mousse alla barbabietola, crumble salato, barbabietola marinata alla tonka, crema di yogurt

(1-3-6-7-8)

Chf 15.-

Bavarese alle carote, namelaka alla nocciola IGP del Piemonte gel di carote e cardamomo, sponge di carote e farina di nocciole

(3-4-6-7-8)

Chf 15.-

Panna cotta al caffè, bocconcini al gianduia e gelato alla vaniglia e profumo di Grand Marnier

(3-6-7-8-12)

Chf 15.-



Pera in bellavista al vino rosso e ribes su granola di noci pekan e insalata di agrumi marinati all'anice stellato

(8-12)

Chf 15.-



Variazione di zucca delica

(crema brulee, gelato speziato e biscotto al cioccolato)

(6-8)

Chf 15.-



ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in contrazione superiori a 10 mg/kg e 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti i prodotti segnalati come sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate. (Lista degli allergeni - www.gastrocicino.ch). Segnaliamo, pertanto, che tutte le pietanze preparate e servite nei nostri locali possono contenere tracce di queste 14 sostanze.

PROVENIENZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA

Carne: Svizzera, Irlanda

Pesce e crostacei: Tutte le zone Fao