

Selezione Menu – Empfehlungskarte

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

**Mozzarella di bufala DOP affogata
in salsa di pomodorini ed olive nere**

Geschmolzener Büffelmozzarella DOP
mit Cocktailtomatensauce und schwarzen Oliven
Melted buffalo mozzarella DOP
with cocktail tomato sauce and black olives

Risotto al radicchio rosso Trevisano e taleggio

Risotto mit rotem Trevisano Chicorée und Taleggio
Risotto with red Trevisano chicory and Taleggio

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse
Chocolate mousse

CHF 35.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO

Crespelle di formaggio e noci gratinata

Crêpes mit Käse und Walnüssen gratiniert
Crepes gratinated with cheese and walnuts

**Arrosto di magatello di manzo (CH) al vino rosso
con risotto e verdura**

Rindsbraten (CH) in Rotwein mit Risotto und Gemüse
Roasted beef (CH) in red wine with risotto and vegetables

Crema catalana

Crème Catalan
Catalan Cream

CHF 55.50/pro Person

Wenn Sie eine Allergie haben, dann melden Sie dies bitte unseren Mitarbeitern.
Wir beraten Sie gerne.

Bei einer Konsumation von weniger als CHF 30.00 verrechnen wir für Hahnenwasser
CHF 3.00 pro Karaffe.

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Uovo in camicia con crema di pecorino, tartufo nero e crosta di parmigiano

Pochiertes Ei mit Pecorino-Creme, schwarzer Trüffel und Parmesankruste
Poached egg with pecorino cream, black truffle and parmesan crust

Tagliolini aglio, olio, peperoncino e pecorino

Tagliolini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Pecorino
Tagliolini with garlic, oil, chilli and pecorino

Suprema di faraona (F) con nocciole, porri in salsa di yogurt e patate croccanti

Supreme vom Perlhuhn (F) mit Haselnüssen, Lauch in Jogurtsauce
und knusprige Kartoffeln
Supreme of guinea fowl (F) with hazelnuts, leeks in yogurt sauce
and crispy potatoes

Tortino di mandorle con gelato all'arancio

Mandelküchlein mit Orangenglacé
Almond cake with orange ice cream

CHF 75.00/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Carpaccio di branzino (F, P) e crudaiola di carciofi

Carpaccio vom Wolfsbarsch (F, P) und rohen Artischocken Crudaiola
Carpaccio of sea bass (F, P) and raw artichokes crudaiola

Risotto con gamberi rossi (Sicilia) e melissa

Risotto mit roten Crevetten (Sizilien) und Melisse
Risotto with red prawns (Sicily) and balm

Filetto d'orata (F, P) con pomodorini, olive e cipollotti con tortino di patate mandorlate

Doradefilet mit Cocktailtomaten, Oliven und Frühlingszwiebeln
mit Mandelkartoffelküchlein
Fillet of sea bream (F, P) with cherry tomatoes, olives and spring onions
with almond potato cake

Crepes con fichi al Cointreau e gelato allo yogurt

Crêpes mit Feigen an Cointreau und Jogurtglacé
Crepes with Cointreau figs and yogurt ice cream

CHF 85.00/pro Person