

SELEZIONE MENU - EMPFEHLUNGSKARTE

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Burratina di Puglia all'olio di pistacchio di Bronte e pistacchi tostati

Burratina von Puglia mit Pistazienöl aus Bronte und geröstete Pistazien
Burratina di Puglia with Bronte pistachio oil and toasted pistachios

Risotto con zucchini, mascarpone ed erbe

Risotto mit Zucchetti, Mascarpone und Kräutern
Risotto with zucchini, mascarpone and herbs

Sorbetto di mango

Mangosorbet
Mango sorbet

CHF 35.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO

Roastbeef (CH) su crema di ricotta con insalatina di frutti di bosco

Roastbeef (CH) auf Ricottacreme mit Waldbeerensalat
Roast beef (CH) on ricotta cream with wild berries salad

Controfiletto di vitello (CH) in sousvide con crema di basilico, tortino di patate e verdure

Kalbshohrücken (CH) in Sous-vide
mit Basilikumcreme, Kartoffelküchlein und Gemüse
Veal sirloin (CH) in sous-vide
with basil cream, potato pie and vegetables

Gelato fior di latte con mandorle tostate

Fior di Latte Glacé mit gerösteten Mandeln
Fior di latte ice cream with toasted almonds

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

Tartar di manzo (CH) con bouquet d'insalatina e croste di pane

Rindstartar (CH) mit Salatbouquet und geröstetem Brot
Beef Tartar (CH) with a bouquet of salad and roasted bread

Tagliolini aglio, olio, peperoncino e pecorino

Tagliolini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Pecorino
Noodles with garlic, oil, red pepper and pecorino

Tagliata di US Black Angus su insalata di rucola e parmigiano

Aufgeschnittenes US Black Angus auf Rucolasalat und Parmesan
Sliced US Black Angus on rocket salad and Parmesan cheese

Insalata di frutta

Fruchtsalat
Fruit salad

CHF 75.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Tartar di ricciola (Oceano Indiano)

Tartar vom Kingfisch (Indischer Ozean)
Amberjack tartar (Indian Ocean)

Spaghetti con polipo (E), pomodorini ed olive nere

Spaghetti mit Tintenfisch (E), Cherrytomaten und schwarzen Oliven
Spaghetti with octopus (E), cherry tomatoes and black olives

Filetto di branzino (P) rosolato su letto di patate con verdure

Gebratenes Wolfsbarschfilet (P)
auf Kartoffelbett mit Gemüse
Roasted sea bass fillet (P)
on a bed of potatoes with vegetables

Ananas al Cointreau

Ananas mit Cointreau
Pineapple with Cointreau

CHF 85.50/pro Person