

## ***Selezione Menu – Empfehlungskarte***

### ***MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO***

*Zuppa fredda al pomodoro, basilico e crema di parmigiano*

*Kalte Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesancreme*

*Cold tomato soup, basil and parmesan cream*

*Lasagnetta al pesto alla genovese con fagiolini e patate*

*Lasagnetta mit Pesto Genovese, Bohnen und Kartoffeln*

*Lasagnetta with Genovese pesto, green beans and potatoes*

*Insalata d'anguria con sorbetto al melone*

*Wassermelonensalat mit Melonensorbet*

*Watermelon salad with melon sorbet*

***CHF 35.50/pro Person***

### ***MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO***

*Carpaccio di bollito (CH)*

*Carpaccio vom gekochtem Rindfleisch (CH)*

*Carpaccio of cooked beef (CH)*

*Carré di capriolo (A) all'uvetta con cuscus di verdure*

*Rehcarré (A) mit Rosinen und Gemüse Couscous*

*Carré of deer (A) with raisins and vegetable couscous*

*Albicocche in pastella con gelato di panna acida*

*Aprikosen im Teig mit Sauerrahmglacé*

*Apricots in batter with sour ice 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**

*Tartar di manzo (CH) a nostro modo*  
*Rindstartar (CH) nach unserer Art*  
*Beef tartar (CH) our way*

*Taglierini al ragù di coniglio (CH)*  
*Feine Nudeln mit Kaninchenragout (CH)*  
*Taglierini with rabbit ragout (CH)*

*Cotoletta di maiale Iberico (E) al Madeira*  
*con patatas bravas e verdure*  
*Iberisches Schweinskotelett (E) an Madeira*  
*mit Patatas Bravas und Gemüse*  
*Iberico pork cutlet (E) with Madeira,*  
*patatas bravas and vegetables*

*Pesche marinate in sciroppo di limone*  
*Marinierte Pfirsiche in Zitronensirup*  
*Peaches marinated in lemon syrup*

**CHF 75.00/pro Person**

## **MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE**

*Carpaccio di tonno*  
*Thunfischcarpaccio*  
*Tuna carpaccio*

*Tagliolini con capesante (ATLANTICO)*  
*Tagliolini mit Jakobsmuscheln (ATLANTIK)*  
*Tagliolini with scallops (ATLANTIC)*

*Branzino (P) al forno con olive e patate*  
*Wolfsbarsch (P) vom Ofen mit Oliven und Kartoffeln*  
*Sea bass (P) from the oven with olives and potatoes*

*Crema di ricotta ai frutti di bosco*  
*Ricottacreme mit Waldbeeren*  
*Ricotta cream with berries*

**CHF 85.00/pro Person**