

Selezione Menu – Empfehlungskarte

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Mozzarella di bufala alla caprese
Büffelmozzarella Caprese
Buffalo mozzarella Caprese

Risotto con verdure di stagione al profumo di limone
Gemüserisotto mit Zitronengeschmack
Risotto with vegetables flavored with lemon

Parfait di fragole
Erdbeerparfait
Strawberry parfait

CHF 35.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO

Roastbeef (CH) a nostro modo
Roastbeef (CH) nach unserer Art
Roastbeef (CH) our way

Duchessa di Parma con tagliolini e verdure
Truthahn (D) gefüllt mit Parmesan, aromatisiert mit Marsala-Creme,
mit feinen Nudeln und Gemüse
Turkey (D) filled with Parmesan, flavored with Marsala cream,
with fine noodles and vegetables

Sorbetto al limone con insalatina di frutta
Zitronensorbet mit Fruchtsalat
Lemon sorbet with fruit salad

CHF 55.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Vitello tonnato

Sformatino di melanzane con paccheri

Auberginenküchlein gefüllt mit Nudeln und Datteltomatensauce

Eggplant cake filled with pasta and dates tomato sauce

*Schiena di coniglio (F) farcita con prosciutto crudo al vino bianco
con patate dauphine*

*Kaninchenrücken (F) gefüllt mit Rohschinken an Weisswein
mit Dauphinekartoffeln*

*Rabbit's back (F) filled with raw ham on white wine
with dauphine potatoes*

Zuppa di melone

Melonensuppe

Melon soup

CHF 75.00/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Filetto di triglia (F) affumicato guarnito

Geräuchertes Rotbarbenfilet (F) garniert

Smoked red mullet fillet (F) garnished

Linguine all ragù d'astice (CAN)

Linguine mit Hummerragout (CAN)

Linguine with lobster ragout (CAN)

Coda di rospo (NL) al forno con patate novelle e verdure di stagione

Seeteufel (NL) vom Ofen mit neuen Kartoffeln und Saisongemüse

Monkfish (NL) from the oven with new potatoes and seasonal vegetables

Variazione di fragole

Erdbeer Variationen

Variation of strawberries

CHF 85.00/pro Person