

Selezione Menu – Empfehlungskarte

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Insalatina d'asparagi olio e limone con bouquet d'insalata
Spargelsalat mit Olivenöl und Zitrone und Salatbouquet
Asparagus salad with olive oil and lemon and salad bouquet

Raviolo aperto d'asparagi e patate al profumo d'aglio orsino
Raviolo aperto mit Spargeln und Kartoffeln mit Bärlauchgeschmack
Raviolo aperto with asparagus and potatoes with wild garlic taste

Gelato alle fragole fatto in casa
Hausgemachtes Erdbeerglacé
Homemade strawberry ice cream

CHF 35.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO

Sfogliatina agli asparagi con Asiago e speck tostato
Spargeln in Blätterteig, Asiago und geröstetem Speck
Asparagus in pastry, Asiago and toasted bacon

Capretto al forno (F) alle olive
con patate croccanti e verdure di stagione
Zicklein (F) vom Ofen mit Oliven
mit knusprigen Kartoffeln und Saisongemüse
Baked kid (F) with olives,
crispy potatoes and seasonal vegetables

Crostatina di frutta
Früchtekuchen
Fruit tart

CHF 55.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

*Prosciutto crudo di Parma 16 mesi
con asparagi al vapore e mozzarella di bufala*
*Parmaschinken 16 Monate,
mit gedämpften Spargeln und Büffelmozzarella*
*Parma ham 16 months,
with steamed asparagus and buffalo mozzarella*

*Tagliatelle al pesto d'aglio orsino
con pomodoro confit e scaglie di parmigiano*
Nudeln mit Bärlauchpesto, Tomatenconfit und Parmesan
Tagliatelle with wild garlic pesto, tomato confit and parmesan

*Battuta di schiena di vitello (CH) con fonduta di burrata,
carciofi e gnocchi semolino*
*Kalbsrücken (CH) mit geschmolzener Burrata,
Artischocken und Griessgnocchi*
*Veal back (CH) with melted burrata,
artichokes and semolina gnocchi*

Semifreddo all'arancio
Orangen Halbgefrorenes
Orange semifreddo

CHF 75.00/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Carpaccio di branzino (atlantico del nord) con insalatina d'asparagi
Carpaccio vom Wolfsbarsch (Nordatlantik) mit Spargelsalat
Sea bass (North Atlantic) carpaccio with asparagus salad

Risotto con zucchine e gamberi (ARG) al prosecco
Risotto mit Zucchetti und Crevetten (ARG) an Prosecco
Risotto with zucchini and prawns (ARG) with prosecco

Ombrina (div.) al forno su crosta di patate al rosmarino
Adlerfisch (div.) vom Ofen auf knusprigen Rosmarinkartoffeln
Umbrian fish (div.) from oven on crispy rosemary potatoes

Zuppa d'ananas con sorbetto al limone e meringhe
Ananassuppe mit Zitronensorbet und Meringues
Pineapple soup with lemon sorbet and meringues

CHF 85.00/pro Person