

SELEZIONE MENU - EMPFEHLUNGSKARTE

MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Tartelletta al cicorino e stracciatella di burrata

Chicorée Törtchen mit Burratafüllung
Chicory tart with burrata filling

Lasagnetta di verdura a nostro modo

Gemüselasagnetta nach unserer Art
Lasagnetta of vegetables our way

Chiacchiere fatte in casa con salsa al cioccolato

Hausgemachtes italienisches Fasnachtsgebäck mit Schokoladensauce
Homemade Italian carnival pastry with chocolate sauce

CHF 35.50/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI MEZZO

Tagliolini al ragù di coniglio (CH)

Tagliolini mit Kaninchenragout (CH)
Tagliolini with rabbit ragout (CH)

Fegato di vitello (CH) alla veneziana con risotto e verdure

Kalbsleber (CH) venezianische Art mit Risotto und Gemüse
Veal liver (CH) Venetian style with risotto and vegetables

Torta all'olio d'oliva e cannella con gelato al cioccolato bianco

Olivenöl-Zimtkuchen mit weissem Schokoladen Glacé
Olive oil and cinnamon cake with white chocolate 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

Carpaccio di vitello (CH) in sous-vide

Kalbscarpaccio (CH) Sous-Vide
Veal carpaccio (CH) in sous-vide

Tortellacci ripieni di ricotta e maggiorana con salsa di pomodorini

Tortellacci gefüllt mit Ricotta und Majoran mit Cocktailltomatensauce
Tortellacci stuffed with ricotta and marjoram with cherry tomato sauce

Carré d'agnello (IRL) alle olive con patate al rosmarino e verdure di stagione

Lammcarré (IRL) mit Oliven, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse
Carré of lamb (IRL) with olives, rosemary potatoes and seasonal vegetables

Sorbetto di mango e gelato di mozzarella di bufala

Mangosorbet mit Büffelmozzarellaglacé
Mango sorbet and buffalo mozzarella ice cream

CHF 75.00/pro Person

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Salmerino (CH) affumicato con insalatina di finocchio

Geräucherter Saibling (CH) mit Fenchelsalat
Smoked char (CH) with fennel salad

Tagliolini con capesante (F), capperi ed olive

Tagliolini mit Jakobsmuscheln (F), Kapern und Oliven
Tagliolini with scallops (F), capers and olives

Medaglione di coda di rospo (mare del Nord) con pancetta di Zibello e rosmarino

con tortino di patate e verdura

Seeteufelmedaillon (Nordsee) mit Zibello Speck und Rosmarin
mit Kartoffelküchlein und Gemüse
Medallion of monkfish (North Sea) with Zibello bacon and rosemary
with potatoe pie and vegetables

Tortino ai semi di papavero con compot d'arance

Mohnkuchen mit Orangenkompott
Poppy cake with orange compote

CHF 75.00/pro Person