

S E G R E L O

Menu Degustazione

Das Menü Degustation wird persönlich vom Küchenchef Martin Benninger für Sie zusammengestellt. Die Auswahl wird tischweise definiert.

Il menu degustazione viene preparato personalmente per voi dallo chef Martin Benninger. La selezione è definita per il tavolo.

Menu komplett 6 Gang Fr. 150

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Menü Degustazione bis 19:30 Uhr anbieten

Antipasti – Vorspeisen

Insalata di stagione

Salat der Saison

18

⌘

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

28

⌘

Fegato d'anatra con ciliege, balsamico e noci macadamia

Entenleber mit Kirsche, Balsamico und Macadamia Nüssen

42

⌘

Carpaccio di scampi, vinaigrette alle verdure e tequila

Scampi Carpaccio mit Gemüse-Tequila Vinaigrette

44

⌘

Tartare di manzo affumicata con caviale Oscietra

Rindertatar mit Rauch und Oscietra Kaviar

80

Primi – Nudelgerichte

Fagottelli con uova, Sbrinz, lievito essiccato e rucola
Fagotelli mit Ei, Sbrinz, getrockneter Hefe und Rucola

26

⌘

Ravioli all'astice con limone e basilico
Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

⌘

Agnolotti di vitello con levistico
Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

28

⌘

Gnocchetti con pomodorini, erbe aromatiche e ricotta
Gnocchetti mit Kirschtomaten, Kräutern und Quark

24

Secondi – Hauptgerichte

Salmerino con porro e semi di zucca

Saibling mit Lauch und Kürbiskernen

45

⌘

Rombo con cavolfiore e agrumi

Steinbutt mit Blumenkohl und Zitrusfrüchten

75

⌘

Sella di capriolo con salsa miso, zenzero e cavolo rosso

Rehrücken mit Miso Sauce, Ingwer und Rotkohl

68

⌘

Filetto di manzo con peperoni, olive ed erbe aromatiche

Rinderfilet mit Peperoni, Oliven und Kräutern

58

Dolci – Dessert

Sorbetto e limoncello di limoni siciliani

Sorbet und Limoncello aus sizilianischen Zitronen

16

⌘

Torta gelato al pistacchio, yogurt e lamponi

Eistorte mit Pistazie, Jogurt und Himbeeren

26

⌘

Albicocca con cioccolato e fiori di sambuco

Aprikose mit Schokolade und Holunder

26

⌘

Soufflé di ricotta con vaniglia e fragole

Quark Soufflé mit Vanille und Erdbeeren

Ab 2 Personen

70

Herkunftsnachweis

Kalb	Schweiz
Rind	CH/US/ARG
Schwein	Schweiz
Taube	Frankreich
Wachtel	CH/F
Geflügel	Frankreich
Lamm	IRE/CH/F
Lachs	Schottland
Steinbutt	Nordostatlantik
Wolfsbarsch	F/NL
Oktopus	Italien
Scampi	Südafrika
Süßwasser Fisch	CH/I/ISLAND
Seezunge	NORDOSTATLANTIK
Black Cod	NZL/NOR
Wildhase	Frankreich
Reh	Österreich
Hummer	Frankreich
Enteleber	FR/
Von Zwangsernährten Tieren gewonnen	
Thunfisch	Indischer Ozean
Jacobsmuscheln	E/GB/F
Garnele	Italien
Brot/Backwaren	Schweiz

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.