

S E G R E L O

Menu Degustazione

Variatione di fegato d'anatra con fragole e aceto balsamico
Variation von der Entenleber mit Erdbeeren und Balsamico

80

Gamberi rossi con anguria e menta
Gamberi Rossi mit Wassermelone und Minze

80

Luccioperca del Lago Maggiore con fagioli e salsa al lemongrass
Zander vom Lago Maggiore mit Bohnengemüse und Zitronengras Sauce

80

Tortellini con pomodori e brodo di parmigiano
Tortellini mit Tomaten und Parmesan Fond

80

Capriolo con aromi di bosco
Sommerbock mit Wald Aromen

80

Mirtilli con mousse di timo e ricotta
Blaubeeren mit Thymian und Quarkschaum

Menu komplett Fr. 150

Tartare di manzo affumicata e caviale Osietra Fr. 40

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar Fr. 40

Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Menü Degustazione nur bis 20 Uhr anbieten

Antipasti – Vorspeisen

Insalata di stagione

Salat der Saison

26



Vitello tonnato

Vitello Tonnato

32



Variazione di fegato grasso d'anatra con fragole e aceto balsamico
Variation von der Entenleber mit Erdbeeren und Balsamico

36



Gamberi rossi con anguria e menta

Gamberi Rossi mit Wassermelone und Minze

36



Tartar di manzo affumicata e caviale Osietra
Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

60

Primi – Nudelgerichte

Gnocchetti con salsa allo champagne, funghi ed erba cipollina

Gnocchetti mit Champagner Sauce, Champignon und Schnittlauch

22



Ravioli di astice bretone con basilico e limone

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56



Tortellini con pomodori e brodo di parmigiano

Tortellini mit Tomaten und Parmesan Fond

20



Ravioli di vitello con mais e cipolle

Kalbsfleisch Ravioli mit Mais und Zwiebeln

26

Secondi – Hauptgerichte

Luccioperca del Lago Maggiore con fagioli e salsa al lemongrass

Zander vom Lago Maggiore mit Bohnengemüse und Zitronengras

Sauce

54



Filetto di manzo con sedano, salsa al burro con vino rosso e crescione

Rinderfilet mit Sellerie, Rotweinbutter Sauce und Kresse

58



Capriolo con aromi di bosco

Sommerbock mit Wald Aromen

58

Dolci – Dessert

Tortino di albicocche con gelato ai fiori di sambuco
Aprikosentörtchen mit Holunderblüten Glace

28



Composizione di cioccolato e ciliegie
Komposition von Schokolade und Kirsche

28



Mirtilli con timo e spuma di ricotta
Blaubeeren mit Thymian und Quark Schaum

28



Herkunftsnachweis

Kalb	CH
Rind	CH
Schwein	CH
Taube	F
Wachtel	CH/F
Lamm	IRE/CH
Lachs	CH
Steinbutt	P/F/S
Wolfsbarsch	P/F/S
Okopus	I
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.