

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

Scampi con verdure e vinaigrette alla tequila
Scampi mit Gemüse Tequila Vinaigrette

80

Rombo con agrumi e cavolfiore
Steinbutt mit Zitrusfrüchten und Blumenkohl

80

Fagotelli con Sbrinz, uova e rucola
Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Rucola

80

Carrè d'agnello con peperoni ed erbe
Lammrücken mit Peperoni und Kräutern

80

Mousse di mozzarella con lamponi e glacé di acetosella
Mozzarella Mousse mit Himbeeren und Sauerampfer Glacé

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



Scampi con verdure e vinaigrette alla tequila
Scampi mit Gemüse Tequila Vinaigrette

38



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

60

Primi – Nudelgerichte

Gnocchetti con pomodoro, ricotta ed erbe

Gnocchetti mit Tomate, Quark und Kräutern

26

⌘

Ravioli di astice bretone con basilico e limone

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

⌘

Tagliolini con animelle di vitello, carciofi e prezzemolo

Tagliolini mit Kalbsmilken, Artischocken und Petersilie

32

⌘

Fagotelli con Sbinz, uovo e rucola

Fagotelli mit Sbinz, Ei und Rucola

28

Secondi – Hauptgerichte

Rombo con agrumi e cavolfiore

Steinbutt mit Zitrusfrüchten und Blumenkohl

62

⌘

Filetto di manzo con asparagi verdi e dragoncello

Rinderfilet mit grünem Spargel und Estragon

58

⌘

Carrè d'agnello con peperoni ed erbe

Lammrücken mit Peperoni und Kräutern

56

S E G R E L O

Dolci – Dessert

Composizione di cetriolo, mela e kiwi

Komposition von Gurke, Apfel und Kiwi

28

8

Mousse di mozzarella con lamponi e glacé di acetosella

Mozzarella Mousse mit Himbeeren und Sauerampfer, Glacé

28

8

Ananas con cocco e cioccolato

Ananas mit Kokosnuss und Schokolade

28

8

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.