

S E G R E L O

Menu Degustazione

Variazione di fegato grasso d'anatra con ananas, cocco e anice

Variation von der Entenleber mit Ananas, Cocos und Anis

⌘

Capesante scozzesi con agrumi e menta

Schottische Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten und Minze

⌘

Sogliola dell'Atlantico con salsa di champagne, ribes nero e patate

Atlantik Seezunge mit Champagnersauce, Cassis und Kartoffel

⌘

Fagotelli con Sbrinz, rucola e lievito

Fagotelli mit Sbrinz, Rucola und Hefe

⌘

Sella di cervo con salsa alle spezie, sedano e ciliegie in agrodolce

Rehrücken mit Gewürzsauce, Sellerie und eingelegte Kirschen

⌘

Strudel di mele

Apfelstrudel

Menu komplett Fr. 150

Käsegang Fr. 15

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar Fr. 35

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

Antipasti – Vorspeisen

Insalata stagionale

Salat der Saison

26

⌘

Vitello tonnato

Vitello Tonnato

29

⌘

Variazione di fegato grasso d'anatra con ananas, cocco e anice

Variation von der Entenleber mit Ananas, Cocos und Anis

36

⌘

Capesante scozzesi con agrumi e menta

Schottische Jakobsmuscheln mit Zitrusfrüchten und Minze

28

⌘

Tartar di manzo con fumo e caviale Osietra

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

60

Primi – Nudelgerichte

Tagliolini con tartufo d'Alba e schiuma di patate
Tagliolini mit Alba Trüffel und Kartoffelschaum

50

80

Ravioli di astice bretone con erba cipollina e limone
Bretonische Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone

56

80

Fagotelli con Sbrinz, rucola e lievito
Fagotelli mit Sbrinz, Rucola und Hefe

28

80

Ravioli di ossobuco con verdure di radice
Ossobuco Ravioli mit Wurzelgemüse

32

Secondi – Hauptgerichte

Sogliola dell'Atlantico con salsa di champagne, ribes nero e patate
Atlantik Seezunge mit Champagnersauce, Cassis und Kartoffel

56



Duo di manzo con funghi alle erbe e prezzemolo
Duo vom Rind mit Kräuterseitlingen und Petersilie

56



Sella di cervo con salsa alle spezie, sedano e ciliegie in agrodolce
Rehrücken mit Gewürzsauce, Sellerie und eingelegte Kirschen

56

S E G R E L O

Dolci – Dessert

Soufflé di ricotta con prugne e gelato allo shiso

Topfensoufflé mit Zwetschgen und Shisuglace

28

⌘

Strudel di mele

Apfelstrudel

28

⌘

Valeriana con Bagoss e pinoli

Nüsslisalat mit Bagoss und Pinienkernen

20

⌘