

Menu Degustazione

Fegato d'anatra con mela al forno e spezie

Entenleber mit Bratapfel und Gewürzen

§

Scampi con salsa allo champagne, champignon ed erba cipollina

Scampi mit Champagner Sauce, Champignon und Schnittlauch

§

Il merluzzo nero con salsa alle erbe e nocciole

Black Cod mit Kräutersauce und Haselnuss

§

Fagotelli con Sbrinz, uova e rucola

Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Rucola

§

Sella di capriolo con aromi di bosco

Rehrücken mit Waldarmomen

§

Gelato alla crema brûlée e maroni

Glacé von Crème Brûlée und Maroni

§

Ananas con cocco, spezie e cioccolato

Ananas mit Cocos, Gewürzen und Schokolade

Menu komplett Fr. 150

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

Antipasti – Vorspeisen

Insalata di stagione

Salat der Saison

22

⌘

Vitello tonnato

Vitello Tonnato

28

⌘

Fegato d'anatra con mela al forno e spezie

Entenleber mit Bratapfel und Gewürzen

36

⌘

Scampi con salsa allo champagne, champignon ed erba cipollina

Scampi mit Champagner Sauce, Champignon und Schnittlauch

36

⌘

Tartar di manzo affumicata e caviale Osietra

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

65

⌘

Tartare di manzo classica con uovo di quaglia e patate

Rindertatar classic mit Wachtelei und Kartoffel

28

Primi – Nudelgerichte

Agnolotti di vitello con levistico

Kalbsfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

22

⌀

Ravioli bretoni all'astice con limone e basilico

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

⌀

Tortellini di anatra con consommé di cavolo rosso e semi di papavero

Ententortellini mit Rotkohlconsommé und Mohn

24

⌀

Fagotelli con Sbrinz, uova e rucola

Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Rucola

22

⌀

Tagliolini con spuma di patate e tartufo bianco

Tagliolini mit Kartoffelschaum und weissem Trüffel

50

Secondi – Hauptgerichte

Sogliola intera con limone di Amalfi e radicchio
Seezunge im ganzen mit Amalfi Zitrone und Radicchio

62

⌘

Il merluzzo nero con salsa alle erbe e nocciole
Black Cod mit Kräutersauce und Haselnuss

50

⌘

Guance di vitello con salsa al vino porto e prezzemolo
Kalbskopfbäckchen mit Portweinsauce und Petersilie

42

⌘

Filetto di manzo con salsa al vin brulé e sedano
Rinderfilet mit Glühweinsauce und Sellerie

60

Us Rinderfilet
Plus 15

⌘

Sella di capriolo con aromi di bosco
Rehrücken mit Waldarmomen

56

Dolci – Dessert

Cioccolato con nocciole e caramello salato
Schokolade mit Haselnuss und gesalzenem Karamell

24

⌘

Ananas con cocco, spezie e cioccolato
Ananas mit Cocos, Gewürzen und Schokolade

24

⌘

Soufflé di ricotta con arancia e gelato al Grand Manier
Quark Soufflé mit Orange und Grand Manier Glacé

32

⌘

Gelato alla crema brûlée e maroni
Glacé von Crème Brûlée und Maroni

15

Selezione di formaggi da Willi Schmid
Käseauswahl von Willi Schmid

26

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
Oktopus	I
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.