

Menu Degustazione

Duo di fegato d'anatra alle vinacce e noce moscata

Duo von der Entenleber Trester und Muskatnuss

80

Scampi con salsa allo champagne, champignon ed erba cipollina

Scampi mit Champagner Sauce, Champignon und Schnittlauch

80

Rombo atlantico con agrumi e cavolfiori

Atlantik Steinbutt Zitrusfrüchten und Blumenkohl

80

Tortellini con porcini nel loro brodo

Steinpilz- Tortellini in der eigenen Brühe

80

Strudel di quaglia con salsa all'aceto di vino rosso, prugne e cavolo cappuccio

Wachtelstrudel mit Rotweinessig Sauce, Zwetschge und Kabis

80

Cioccolato con zafferano e gelato alla creme fraiche

Schokolade mit Safran und Creme Fraiche Glace

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

§

Duo di fegato d'anatra alle vinacce e noce moscata

Duo von der Entenleber mit Trester und Muskatnuss

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

Primi – Nudelgerichte

Tagliolini con schiuma di patate e tartufo bianco

Tagliolini mit Kartoffelschaum und weissen Trüffel

50

80

Ravioli di astice bretone con basilico e limone

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

80

Tortellini ai porcini nel loro brodo

Steinpilz- Tortellini in der eigenen Brühe

26

80

Ravioli di coda di bue con prezzemolo e pepe

Ochsenschwanz Ravioli mit Petersilie und Pfeffer

28

Secondi – Hauptgerichte

Rombo atlantico con agrumi e cavolfiore

Atlantik Steinbutt mit Zitrusfrüchten und Blumenkohl

58

8

Entrecôte di Luma con salsa BBQ e mais

Luma Entrecôte mit BBQ Sauce und Mais

60

8

Strudel di quaglia con salsa all'aceto di vino rosso, prugne e cavolo cappuccio

Wachtelstrudel mit Rotweinessig Sauce, Zwetschge und Kabis

52

Dolci – Dessert

Cioccolato con zafferano e gelato alla creme fraiche
Schokolade mit Safran und Creme Fraiche Glace

28



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

28



Mousse di riso con salsa di prugne e gelato di liquore all'uovo
Reismousse mit Zwetschge und Eierlikör Glace

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
Oktopus	I
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.