

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, finferli ed erba cipollina

Scampi mit Champagner Sauce, Eierschwämmli und Schnittlauch

80

Rombo atlantico con crescione e lenticchie

Atlantik Steinbutt mit Kresse und Linsen

80

Fagotelli con Sbrinz, rucola e lievito di birra

Fagotelli mit Sbrinz, Rucola und Hefe

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, finferli ed erba cipollina

Scampi mit Champagner Sauce, Eierschwämmli und Schnittlauch

36

§

Tartar di manzo affumicata e caviale Osietra

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

65

Primi – Nudelgerichte

Gnocchetti con salsa di crauti e prosciutto d'anatra

Gnocchetti mit Sauerkraut Sauce und Entenschincken

26

⌘

Ravioli di astice bretone con basilico e limone

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

⌘

Fagotelli con Sbrinz, rucola e lievito di birra

Fagotelli mit Sbrinz, Rucola und Hefe

26

⌘

Ravioli di coda di bue con prezzemolo e pepe

Oxenschwanz Ravioli mit Petersilie und Pfeffer

28

Secondi – Hauptgerichte

Rombo atlantico con crescione e lenticchie
Atlantik Steinbutt mit Kresse und Linsen

58



Entrecôte di Luma con salsa BBQ e mais
Luma Entrecôte mit BBQ Sauce und Mais

60



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

⌘

Composizione di vaniglia e pera
Komposition von Vanille und Birne

28

⌘

Mousse di riso con gelato di prugne e 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.