

Menu Degustazione

Variatione di fegato d'anatra con banana e caffè
Entenlebervariation mit Banane und Kaffee



Scampi con nocciole piemontesi e crescione
Scampi mit Piemonteser Haselnuss und Brunnenkresse



Salmone svizzero con zafferano e finocchio
Swiss Lachs mit Safran und Fenchel



Fagottelli con rucola e lievito essiccato
Fagotelli mit Rucola und getrockneter Hefe



Strudel di quaglia con timo, spugnone e asparagi
Wachtelstrudel mit Thymian, Morchel und Spargel



Gelato alla Crème brûlée con rabarbaro
Crème Brûlée Glacé mit Rhabarber



Ciccolato al latte con melissa e mango
Vollmilch Schokolade mit Melisse und Mango

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

24

⌘

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

30

⌘

Variazione di fegato d'anatra con banana e caffè

Entenlebervariation mit Banane und Kaffee

39

⌘

Scampi con nocciole piemontesi e crescione

Scampi mit Piemonteser Haselnuss und Brunnenkresse

39

⌘

Tartare di manzo affumicata e caviale Osietra

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

65

⌘

Tartare di manzo con tuorlo d'uovo e asparagi verdi

Rindertatar mit Eigelb und grünem Spargel

34

Primi – Nudelgerichte

Agnolotti di vitello con levistico

Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

24

§

Ravioli all'astice bretone con limone e basilico

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

§

Gnocchetti all'aglio ursino con salsa ai crauti e spugnole

Bärlauchgnocchetti mit Sauerkrautsauce und Morchel

26

§

Fagottelli con asparagi e lievito essiccato

Fagotelli mit Spargel und getrockneter Hefe

26

§

Caramelle con polpo, salsa al vino rosso e timo

Caramelle mit Oktopus, Rotweinsauce und Thymian

24

Secondi – Hauptgerichte

Branzino dell'Atlantico in crosta di sale con zafferano e finocchio
Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Safran und Fenchel

Ab 2 Personen

Je 65

⌘

Salmone svizzero con asparagi e agrumi
Swiss Lachs mit Spargel und Zitrusfrüchten

48

⌘

Guance di vitello con curry e crescione
Kalbskopfbäckchen mit Curry und Brunnenkresse

50

⌘

Filetto di manzo con peperoni ed erbe aromatiche
Rinderfilet mit Peperoni und Kräuter

60

US Rinderfilet

Plus 10

⌘

Strudel di quaglia con timo, spugnole e asparagi
Wachtelstrudel mit Thymian, Morchel und Spargel

55

Dolci – Dessert

Cioccolato al latte con melissa e mango

Vollmilchschokolade mit Melisse und Mango

26

⌘

Tortina alla crème fraîche con matcha e noci di maccadamia

Crème fraîche Törtchen mit Matcha und Maccadamianüssen

26

⌘

Soufflé di ricotta con arancia e gelato al Grand Manier

Quark Soufflé mit Orange und Grand Manier Glacé

35

⌘

Gelato alla Crème brûlée con rabarbaro

Crème Brûlée Glacé mit Rhabarber

17

⌘

Selezione di formaggi di Willi Schmid

Käseauswahl von Willi Schmid

28

Herkunftsnachweis

Kalb	CH
Rind	CH/US
Schwein	CH
Taube	F
Wachtel	CH/F
Lamm	IRE/CH/F
Lachs	CH
Steinbutt	F/NL
Wolfsbarsch	F/NL
Oktopus	I
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH/I
Seezunge	F/NL
Black Cod	NZ
Reh	AT
Hummer	F
Ente	F
Thunfisch	S
Jacobsmuscheln	E/GB/F

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.