

S E G R E T O

Menu Degustazione

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

§

Scampi con salsa allo champagne, champignon ed erba cipollina

Scampi mit Champagner-Sauce, Champignons und Schnittlauch

§

Luccioperca del Lago Maggiore con salsa di verdure, melone e fagioli

Zander vom Lago Maggiore mit Gemüse-Sauce, Melone und Bohnen

§

Fagottelli con uovo, Sprinz, rucola e lievito essicato

Fagottelli mit Ei, Sprinz, Rucola und getrocknete Hefe

§

Sella di cervo con salsa alle spezie, sedano e prugne al porto

Rehrücken mit Gewürz-Sauce, Sellerie und Portwein-Zwetschgen

§

Mousse al cioccolato con caramello salato e nocciole

Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell und Haselnuss

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

Ø

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

32

Ø

Culatello 18 mesi con cavolfiore marinato

Culatello 18 Monate mit eingelegtem Blumenkohl

30

Ø

Scampi con salsa allo champagne, champignon ed erba cipollina

Scampi mit Champagner-Sauce, Champignons und Schnittlauch

38

Ø

Tartare di manzo affumicata e caviale Osietra

Rindertatar mit Rauch und Osietra Kaviar

68

Ø

Tartare di manzo con insalata e lamponi

Rindertatar mit Kopfsalat und Himbeere

32

Primi – Nudelgerichte

Agnolotti di vitello con levistico

Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

26



Ravioli all'astice bretone con limone e basilico

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56



Fagottelli con uovo, Sprinz, rucola e lievito essicato

Fagottelli mit Ei, Sprinz, Rucola und getrocknete Hefe

26

Secondi – Hauptgerichte

Branzino dell'Atlantico in crosta di sale con salsa al burro con vino rosso e spinaci
Atlantik Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rotweibutter-Sauce und
Spinat

Ab 2 Personen

Je 75

⌘

Luccioperca del Lago Maggiore con salsa di verdure, melone e fagioli
Zander vom Lago Maggiore mit Gemüse-Sauce, Melone und Bohnen
65

⌘

Guance di vitello con orzo perlato e verdure mediterranee
Kalbskopfbäckchen mit Rollgerste und mediterranem Gemüse
54

⌘

Filetto di manzo con salsa barbecue e mais
Rinderfilet mit Barbecue-Sauce und Mais
65

⌘

Sella di cervo con salsa alle spezie, sedano e prugne al porto
Rehrücken mit Gewürz-Sauce, Sellerie und Portwein-Zwetschgen
68

Dolci – Dessert

Tortino di mele con calvados

Apfeltart mit Calvados

26

Ø

Mousse di mozzarella con lamponi e basilico

Mozzarellamousse mit Himbeeren und Basilikum

26

Ø

Mousse al cioccolato con caramello salato e nocciole

Schokoladenmousse mit gesalzenem Karamell und Haselnuss

26

Ø

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
Garnele	ARG

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.