

Menu Degustazione

Fegato d'anatra con semi di zucca e ravanelli
Entenleber mit Kürbiskernen und Rettich



Capesante pescate a mano con salsa allo champagne rosé e ortaggi a radice
Handgetauchte Jakobsmuschel mit Rosé-Champagnersauce und Wurzelgemüse



Luccioperca del Lago Maggiore con salsa di cera d'api e sedano
Zander vom Lago Maggiore mit Bienenwachssauce und Sellerie



Fagotelli con Sbrinz, uova, rucola e lievito sello
Fagotelli mit Sbrinz, Ei, Rucola und getrockneter Hefe



Filetto di manzo con salsa al pepe, barbabietola e ribes nero
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Rande und Cassis



Gelato alla Crème brûlée con frutta esotica
Crème Brûlée Glacé mit Exotischen Früchten



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

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

26

⌘

Fegato d'anatra con semi di zucca e ravanelli

Entenleber mit Kürbiskernen und Rettich

38

⌘

Capesante pescate a mano con salsa allo champagne rosé e ortaggi a radice

Handgetauchte Jakobsmuscheln mit Rosé-Champagnersauce und

Wurzelgemüse

38

⌘

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 Klassisch mit Wachtelei und Kartoffeln

26

Primi – Nudelgerichte

Agnolotti di vitello con levistico

Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

22

§

Ravioli bretoni all'astice con limone e basilico

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

§

Tagliolini con animelle di vitello, prezzemolo e carciofi

Tagliolini mit Kalbsmilken, Petersilie und Artischocken

26

§

Fagotelli con Sbrinz, uovo e tartufo Perigord

Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Perigord Trüffel

38

§

Caramelle con polpo, salsa al vino rosso e timo

Caramelle mit Oktopus, Rotweinsauce und Thymian

26

Secondi – Hauptgerichte

Sogliola intera con salsa al frutto della passione, curry e spinaci

Seezunge im ganzen mit Passionsfruchtsauce, Curry und Spinat

60

⌘

Luccioperca del Lago Maggiore con salsa di cera d'api e sedano

Zander vom Lago Maggiore mit Bienenwachssauce und Sellerie

55

⌘

Guance di vitello all'asiatica con cavolo e orzo perlato

Kalbskopfbäckchen Asiatisch mit Kohl und Rollgerste

42

⌘

Filetto di manzo con salsa al pepe, barbabietola e ribes nero

Rinderfilet mit Pfeffersauce, Rande und Cassis

55

US Rinderfilet

Plus 10

⌘

Carré di agnello di sisteron con salsa alle olive, topinambur e cerfoglio

Sisteron Lammkarree mit Olivensauce, Topinambur und Kerbel

56

Dolci – Dessert

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

24

⌘

Mela con pasta sfoglia e gelato alla noce moscata
Apfel mit Blätterteig und Muskatnuss Glacé

24

⌘

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

32

⌘

Gelato alla Crème brûlée con frutta esotica
Crème Brûlée Glacé mit Exotischen Früchten

15

⌘

Selezione di formaggi da Willi Schmid
Käseauswahl von Willi Schmid

26

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.