

Amuse bouche Menu

- Godetevi di ogni piatto un bocconcino -
- Geniessen Sie von jedem Gericht ein Häppchen -

Insalata stagionale con pinoli e melograno
Salsa al balsamico

Saisonsalat mit Pinienkernen und Granatapfel
Balsamicodressing

❧ ❧ ❧

Crema di zucca con baby patisson
Kürbiscrèmesuppe mit Baby Patisson

❧ ❧ ❧

Scampi tiepidi al timo
su ventaglio di cetrioli

Lauwarme Scampi mit Thymian
auf Gurkenfächer

❧ ❧ ❧

Sorbetto alla menta

Hausgemachtes Minzen Sorbet

❧ ❧ ❧

Involtini di salmone, coda di rospo e scampo
Riso venere, spinaci in foglia e salsa al lime

Lachsroulade gefüllt mit Seeteufel und Scampo
Venere Vollkornreis, frische Spinatblätter und Limettensauce

oppure / oder

Costolette di capriolo

Polenta taragna e bietola stufata

Rehkotelettes

Polenta Taragna und geschmorte Kräuterstile

❧ ❧ ❧

Formaggio di capra all'olio d'oliva toscano e pepe
Bergeller Geisskäse mit Toskaner Olivenöl und Pfeffer

❧ ❧ ❧

Sinfonia di mousse

Sinfonie von Mousse

❧ ❧ ❧

7 Gänge / portate Fr. 79.00

Ordinazione fino alle ore 20.30, Bestellung bis 20.30 Uhr