

Menu degustazione

Begrüssungshäppchen von Chef
Amuse-Bouche dello Chef

LAGO MAGGIORE

Forellenterrine • Fenchel • Dill-Schalotte • Apfel und Prosecco
Terrina di trota • finocchio • scalogno all'aneto • mela e prosecco

RAVIOLIO AGLI ASPARAGI

Spargelravioli • Parmesanmousse • geriebenes Eigelb
Raviolo agli asparagi • spuma di parmigiano • tuorlo grattugiato

SOGLIOLA

Gedämpfte Seezunge • Yuzu-Sauce • Lauchmosaik
Sogliola al vapore • salsa allo yuzu • mosaico al porro

FILETTO DI MANZO

Rinderfilet "Wellington" • Mesolcina-Schinken • Champignon-Crepes • Kartoffelpüree
Filetto di manzo "Wellington" • prosciutto crudo della Mesolcina • crespelle ai funghi • purea di patate

DESSERT

Tiramisu-Eis • Bona Farina-Keks • Kaluha • Erdbeeren
Gelato al tiramisù • biscotto alla farina bona • kahlúa • fragole

Menu 5 portate
CHF 110

Menu 4 portate
(senza sogliola o filetto di manzo)
CHF 90

Menu 5 Gänge
CHF 110

Menu 4 Gänge
(ohne Seezunge oder Rinderfilet)
CHF 90