

Menu degustazione

settembre

MILLEFOGLIE DI ZUCCA

Kürbis-Millefeuille mit tessiner Zigenfrischkäse, Sardellen-Crunch, Kastanien
Millefoglie di zucca con buscion di capra, croccante alle acciughe, castagne

TAGLIATELLE

Hausgemachte Bandnudeln, Steinpilze und Petersilie
Tagliatelle fatte in casa, funghi porcini e prezzemolo

SOGLIOLA

Gerollte Seezunge, Sauce Marseillaise, Pommes Fondant, Babykarotten
Sogliola arrotolata, salsa marseillese, patate fondanti e baby carotine

GUANCIALE DI VITELLO

Kalbsbäckchen gekocht bei niedriger Temperatur in Merlot Sauce
Griessgnocchi und roten Kräutern
*Guanciale di vitello cotto a bassa temperatura in salsa al Merlot
con gnocchi al semolino e erbette rosse*

PANNA COTTA

Kastanien Panna-Cotta mit Feigen-Ingwer-Kompott
Panna cotta alla castagna e composta di fichi e zenzero

Menu 5 portate
CHF 110

Menu 4 portate
(senza sogliola o filetto)
CHF 90

Menu 5 Gänge
CHF 110

Menu 4 Gänge
(ohne Seezunge oder Filet)
CHF 90