



## Menu Buongustaio / Gourmet Menu

4-Gänge zum Zusammenstellen

CHF.79.50

### Gli Antipasti

#### **Gamberoni alla Griglia con Rucola**

Riesencrevetten vom Grill mit Rucola Salat

#### **Carpaccio di Tonno marinato**

Thunfisch Carpaccio an Fisch-Marinade

#### **Salmone Affumicato**

Geräucherter Lachs mit marinierter Fenchel

#### **Carpaccio d`Agnello alla Toscana**

Lamm Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

### Il primo

#### **Risotto con Granchio e Rucola**

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch und Rucola

#### **Spaghetti „ Boscaiola“**

Dünne Spaghetti mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum

#### **Sedanini „Vesuviana“**

Kleine Makkaroni mit frischen Tomaten, Basilikum und Pfefferschoten

#### **Mezza Luna ripieni di Tartufo**

Teigwarentaschen mit Trüffel-Füllung an sahniger Trüffel Sauce

### Il secondo

#### **Filetti di Branzino Fresco al Limette**

Frische Wolfsbarsch-Filets an verfeinerter Limetten Sauce, dazu gebratene weisse Polenta und Marktfrisches Gemüse

#### **Medaglioni di Filetto di Rospo „ Cava Perelada “**

Frische Seeteufel Medaillons, tranchiert an verfeinerter Weinschaum Sauce, dazu gebratene weisse Polenta und Marktfrisches Gemüse

#### **Contro-Filetto di Manzo al Erbette**

Rindsentrecôte (Angus-Beef, Irland,) tranchiert an frischen Kräutern, dazu Kartoffeln und Marktfrisches Gemüse

#### **Filetto di Maiale „Pata Negra al Ristretto di Balsamico**

Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien, tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion, dazu Kartoffeln und Marktfrisches Gemüse

### I dolci

#### **Tentazione al Mascarpone**

Hausgemachtes Tiramisu

#### **Sorbetto di Limone „Colonello“**

Zitronen Sorbet mit Wodka

#### **Semifreddo „ Zähringer“**

Halbgefrorene Glace und Sorbet Spezialität mit schwarzem Amarena

#### **Panna Cotta all`Arancia**

Hausgemachter Rahm Pudding mit Orangen

