



Menu Buongustaio / Gourmet Menu

4- Gang zum zusammenstellen

CHF.79.50

Gli Antipasti

Gamberoni alla Griglia con Rucola

Riesencrevetten vom Grill mit Rucola Salat

Salmone Affumicato e marinato all`Aneto

Graved Lachs geräuchert und mariniert mit Dill, garniert mit grüne Spargeln und Tomatenwürfeln

Carpaccio di Tonno

Thunfisch Carpaccio mariniert mit Fenchel

Carpaccio d`Agnello alla Genovese

Lamm Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

Il primo

Risotto ai Granchio e Rucola

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch und Rucola

Spaghetti alla Boscaiola

Feinste 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 Limone Verde

Frische Wolfsbarsch-Filets an verfeinerter Limetten Sauce, dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

Medaglioni di Coda di Rospo "Cava Perelada"

Frischer Seeteufel Medaillon an köstlicher Weinschaumsauce, dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

Entrecôte di Manzo all`Erbette

Saftiges Rind Entrecote aus Irland, tranchiert an vielen frischen Kräutern dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

Filetti di Pata Negra "Iberico Bellota"

Zartes Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern, dazu Kartoffelgratin und Gemüse

I dolci

Tentazione al Mascarpone

Hausgemachtes Tiramisu

Sorbetto di Limone "Vodka"

Zitronen Sorbet mit Wodka

Semifreddo „ Zähringer“

Hausgemachte Glace-Sorbet Spezialität mit schwarzem Kirschen

Panna Cotta all`Arancia

Hausgemachter Orangen Rahm Pudding

