



Menu Buongustaio / Gourmet Menu

4- Gänge zum zusammenstellen

CHF.79.50

Gli Antipasti

Gamberoni alla Griglia con Rucola

Riesencrevetten vom Grill mit Rucola Salat

Salmone Affumicato con Asparagi Verdi

Geräucherter Lachs mariniert mit grüne Spargeln und Tomatenwürfeln

Carpaccio di Tonno Marinato

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 Asparagi Verdi

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch und grüne Spargeln

Tortelli d` Asparagi alla parmigiana

Teigtaschen mit Spargel füllung an Butter, Parmesan leicht tomatisiert

Sedanini " Vesuviana"

Kleine Makkaroni mit frischen Tomaten, Basilikum und Pfefferschoten

Mezza Luna ripieni di Tartufo

Teigwarentaschen mit Trüffel Füllung mit sahniger Trüffel Sauce

Il secondo

Filetti di Branzino Fresco al Limone verde

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

Medaglioni di Coda di Rospo „ Cava Perelada "

Frische Seeteufel Medaillon tranchiert an verfeinerter Weinschaumsauce
dazu gebratene Polenta und Marktfrisches Gemüse

Contro-Filetto di Manzo all` Erbette

Rinds Entrecôte (Angus-Beef Irland,) tranchiert an frischen Kräutern
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

Filetti di Maiale „Pata Negra "al Ristretto di Balsamico

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

I dolci

Tentazione al Mascarpone

Hausgemachtes Tiramisu

Sorbetto di Limone „ Vodka"

Zitronen Sorbet mit Vodka

Fragole al Mascarpone e pepe nero

Frische Erdbeeren an Mascarpone Creme mit schwarzem Pfeffer

Panna Cotta all` Arancia

Hausgemachte Orangen Rahm Pudding

