



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 e marinato al `Aneto

Graved Lachs geräuchert und mariniert mit Dill, garniert mit Fenchel

Carpaccio di Tonno marinato

Thunfisch Carpaccio an Fisch Marinade mit Rucola

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

Tortelli ripieni d`Asparagi alla Parmigiana

Teigtaschen mit Spargel füllung, leicht tomatisiert mit Parmesan

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 Limette

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

Medaglioni di Filetto di Rospo „ Cava Perelada "

Frischer Seeteufel Medaillon tranchiert an verfeinerter Weinschaum Sauce, dazu Kartoffelgratin 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

Softiges 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

Fragole „ Mascarpone e Pepe Nero "

Frische Erdbeeren an cremiger Mascarpone und schwarzem Pfeffer

Panna Cotta all`Arancia

Hausgemachte Rahm Pudding mit Orangen

