



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

Geräucherter Lachs mariniert 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 Spargelfüllung, leicht tomatisiert mit Parmesan

Sedanini "Vesuviana"

Kleine Makkaroni mit frischen Tomaten, Basilikum und Pfefferschoten

Mezza Luna ripieni di Tartufo

Teigwarentaschen mit Trüffel-Füllung an sämiger 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 "

Frische Seeteufel-Medaillons 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

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

Fragole „ Mascarpone e Pepe Nero "

Frische Erdbeeren an cremiger Mascarpone und schwarzem Pfeffer

Panna Cotta all`Arancia

Hausgemachter Rahm-Pudding mit Orangen

