



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 Manzo alla Toscana

Rinds-Carpaccio, mariniert an frischen Kräutern mit Rucola-Salat

Carpaccio di Pesce Spada

Schwertfisch-Carpaccio an Fisch-Marinade

Il primo

Risotto ai Granchio

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch

Tortelli ripieni di Ricotta e spinaci

Teigtaschen mit Ricotta-Spinat-Füllung an Butter und Salbei

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 Limone Verde

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

Filetto di Tonno " Vinaigrette"

Frische Thunfisch-Filets, tranchiert an Vinaigrette Sauce, dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Contro-Filetto di Manzo „ Pedro Ximenez"

Rindsentrecôte (Angus-Beef Irland), tranchiert an köstlicher Sherry-Reduktion „Pedro Ximenez“, dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Lombattine d` Agnello "Provenzale"

Saftiges Lammrücken-Filet (NZ), tranchiert an frischen Kräutern dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

I dolci

Tentazione al Mascarpone

Hausgemachtes Tiramisu

Semifreddo „ Zähringer "

Hausgemachte, halbgefrorene Glace-Spezialität mit schwarzen Kirschen

Sorbetto di Prugne

Zwetschgen-Sorbet mit „Vieille Prune"

Panna Cotta "Frutti di Bosco"

Rahm-Pudding mit Waldbeeren

