

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-Salat

Carpaccio d'Agnello alla Genovese

Lamm-Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

Il primo

Risotto ai Granchio

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch und Rucola

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

Medaglioni di Filetto di Rospo al Pepe Rosa

Frische Seeteufel-Medaillons an köstlicher Weinschaum Sauce mit rotem Pfeffer, dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Contro-Filetto di Manzo all'Erbette

Rindsentrecôte (Angus-Beef Irland), tranchiert an frischen Kräutern, dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

Filetto di 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

Semifreddo „ Zähringer "

Hausgemachte, halbgefrorene Glace-Spezialität mit schwarzen Kirschen

Sorbetto di Limone „ Colonello "

Zitronen-Sorbet mit Wodka

Panna Cotta all`Arancia

Rahm-Pudding mit Orangen

