



**Menu Buongustaio / Gourmet Menu**  
**4 Gang** zum zusammenstellen

CHF.79.50

**Gli Antipasti**

**Gamberoni alla Griglia con Rucola**

Riesencrevetten vom Grill mit Rucola Salat

**Salmone Affumicato**

Geräucherter Lachs, mariniert

**Carpaccio d`Agnello alla Genovese**

Lamm Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

**Prosciutto di Cinghiale con olio di semi di zucca**

Wildschweinschinken aus Italien mariniert an Kürbiskernöl mit Rucola

**Il primo**

**Risotto ai Granchio**

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch

**Tortelli ripieni di Capriolo**

Reh Tortelli an verfeinerter Wildrahmsauce

**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 verfeinerte grüne Zitronen Sauce,  
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

**Tagliata di Tonno con Timo e glassa di Aceto Balsamico**

Frischer Thunfisch tranchiert an Thymian-Balsamico Reduktion  
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

**Filetto di Cervo „ Forestale"**

Hirschfilet, (NZ), tranchiert an Steinpilz-Wildrahmsauce  
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

**Entrecôte di Manzo all `Erbette**

Saftiges Rind Entrecote aus Irland, tranchiert an vielen frischen Kräutern  
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

**I dolci**

**Tentazione al Mascarpone**

Hausgemachtes Tiramisu

**Sorbetto di Prugne**

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune

**Semifreddo „ Zähringer"**

Hausgemachte Glace-Sorbet Spezialität mit schwarzem Kirschen

**Torronata „ Piemontese "**

Mascarpone Creme mit Meringue, Vanille Glace, Rahm und Nougat

