



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 di Tonno con Rucola

Thunfisch Carpaccio mariniert, dazu Rucola an Balsamico

Carpaccio d`Agnello alla Genovese

Lamm Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

Il primo

Risotto ai Granchio

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch

Spaghetti alla Boscaiola

Feinste Spaghetti mit Steinpilzen, Tomaten und Basilikum

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 allo Zafferano

Frische Wolfsbarsch-Filets an verfeinerte Safran Sauce,
dazu Kartoffelgratin und Marktfrisches Gemüse

Medaglioni di Coda di Rospo al Limette

Frischer Seeteufel Medaillon an köstlicher Limetten Sauce,
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

Filetti di Pata Negra "Iberico Bellota"

Zartes Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien
tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion mit frischen Kräutern,
dazu Kartoffelgratin und 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 "

Nougat mit Mascarpone Creme, Meringue, Vanille Glace und Rahm

