



## 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 d`Agnello alla Genovese**

Lamm-Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

#### **Carpaccio di Tonno marinato mit Rucola**

Thunfisch-Carpaccio an Fisch-Marinade mit Rucola

### Il primo

#### **Risotto ai Granchio**

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch

#### **Tortelli ripieni di Capriolo**

Teigtaschen mit Reh-Füllung an verfeinerter Wildrahmsauce

#### **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 Filetti 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

#### **Filetti di Cinghiale al Ristretto di Balsamico**

Saftiges Wildschwein-Filet aus Italien, tranchiert an Kräuter-Balsamico Reduktion, 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

#### **Torronata „ Piemontese "**

Nougat-Granella mit Mascarpone, Meringue, Vanille Glace und Rahm

