



## 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 e marinato al `Aneto**

Graved Lachs geräuchert und mariniert mit Dill, garniert mit Fenchel

#### **Carpaccio di Tonno marinato**

Thunfisch-Carpaccio an Fisch-Marinade mit Rucola

#### **Carpaccio d Agnello alla Toscana**

Lamm-Carpaccio mariniert an frischen Kräutern mit Rucola Salat

### Il primo

#### **Risotto con Granchio e Rucola**

Feinster Risotto mit Krabbenfleisch und Rucola

#### **Nido di Rondine**

Teigwarennester mit Spinat und Büffel Ricotta füllung, leicht gratiniert

#### **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 Limette**

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

#### **Medaglioni di Filetto di Rospo „ Cava Perelada "**

Frische Seeteufel-Medaillons tranchiert an verfeinerter Weinschaum Sauce, dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse

#### **Contro-Filetto di Manzo al Erbette**

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

#### **Filetto di Maiale „Pata Negra al Ristretto di Balsamico**

Saftiges Iberisches Filet, eine exklusive Delikatesse aus Spanien, tranchiert an Balsamico-Honig Reduktion, dazu Kartoffeln und marktfrisches Gemüse

### I dolci

#### **Tentazione al Mascarpone**

Hausgemachtes Tiramisu

#### **Sorbetto di Limone "Colonello"**

Zitronen-Sorbet mit Wodka

#### **Semifreddo « Zähringer »**

Halbgefrorene Glace und Sorbet Spezialität mit schwarzem Amarena

#### **Panna Cotta all`Arancia**

Hausgemachter Rahm-Pudding mit Orangen

