

MENU DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA ^{1,3,7,8}

Mela verde – noci – aceto balsamico 20 anni di Losone
Entenleber – grüner Apfel – Baumnuss – 20-jähriger Balsamico Essig aus Losone

ROMBO ATLANTICO ^{4,7,9}

Fagioli – olive nere – croccante di patate
Atlantik Steinbutt – Bohnen – schwarze Oliven – Kartoffelknusper

ASTICE MARINO E BISQUE AL CURRY ^{2,6,7,9}

Piselli – chutney di frutta – coriandolo
Hummer und Currybisque – Erbsen – Früchtechutney – Koriander

CAPRIOLO ESTIVO ^{7,9}

Zucca – verza – funghi pioppini
Sommer Rehbock – Kürbis – Wirsing – Buchenraslinge

PERA SELVATICA ^{1,3,7,8}

Cardamomo – caramello salato – limone Yuzu
Wilde Birne – Kardamom – Salzkaramell – Yuzu Zitrone

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 165

5 portate / 5 Gänge CHF 180