

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

LUCIOPERCA DEL LAGO E CRESCIONE SELVATICO ^{4,7,10}

Cetriolo Pepquino – panna acida – limone Yuzu
Zander und Brunnenkresse – Pepquino – Sauerrahm – Yuzu-Zitrone
con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat ⁴, supplemento CHF 40
mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

VITELLO TICINESE MARINATO ^{1,3,7,9}

Zucchine – yogurt – aglio fermentato
Mariniertes Tessiner Kalbfleisch – Zucchini – Joghurt – fermentierter Knoblauch

ESSENZA FREDDA DI POMODORO ^{1,7}

Formaggino fresco di capra della Valle Verzasca – basilico – lingua di suocera
Kalte Tomatenessenz – Ziegenfrischkäse aus dem Verzascatal
Basilikum – Lingua di Suocera

UOVO DI FARAONA ONSEN ^{3,7}

Spuma di patate – ragù di faraona – quinoa
Perlhuhn Onsen Ei – Kartoffelespuma – Perlhuhnragout – Quinoa

IL NOSTRO RISOTTO LOTO E ZAFFERANO ^{7,9}

Robiolino del Piano di Magadino – finocchio selvatico – agrumi
Unser Loto Risotto und Safran – Robiolino von der Magadino Ebene
wilder Fenchel – Zitrusfrüchte

ENTRECOTE DI MANZO LIMOUSINE TICINO ^{7,9}

Peperoni appuntiti – melanzana – la nostra polenta
Tessiner Limousine Rindsentrecote - Spitzpaprika – Aubergine – unsere Polenta

LE NOSTRE BACCHE DELL'ORTO ^{3,7,8}

Mascarpone – basilico – sorbetto ai frutti di bosco
Beeren Vielfalt aus unserem Garten – Mascarpone – Basilikum - Beerensorbet

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 190

6 portate / 6 Gänge CHF 205

7 portate / 7 Gänge CHF 220

Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

In presenza di allergie e/o intolleranze richieda la lista allergeni
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte die Allergenliste an