

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

TROTA DI LAGO

Erba cipollina – rapa – limone confit
Seeforelle – Schnittlauch – Rettich – Salzzitrone
Kerner 2022 – Terreni alla Maggia

VITELLO TICINESE MARINATO

Stracciatella – olive Taggiasche – pepe Sichuan
Roh mariniertes Tessiner Kalb – Stracciatella – Taggiasca Oliven – Sichuan Pfeffer
Il Castagneto 2021 – Terreni alla Maggia
con 10 g. di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g. Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

UOVO DI FARAONA ONSEN

Cuore di lattuga – semi di fagioli – spuma di patate
Perlhuhn Onsen Ei – junge Salatherzen – Bohnenkerne – Kartoffelschaum
Lepre Black 2020 – Terreni alla Maggia

COREGONE DEL LAGO MAGGIORE AFFUMICATO

Aglione orsino – quinoa – beurre blanc – crescione
Geräucherter Seefelchen vom Lago Maggiore – Bärlauch – Quinoa
Beurre blanc – Brunnenkresse
Ricordi 2019 – Terreni alla Maggia

IL NOSTRO RISOTTO LOTO

Asparagi – erbette primaverili – piselli
Unser Loto Risotto – Spargel – Frühlingskräuter – Erbsen
Castello del Sole 2018 – Terreni alla Maggia

AGNELLO SVIZZERO DI MONTAGNA

Zucchine – la nostra polenta – aglio nero
Schweizer Berg Lamm – Zucchini – unsere Polenta – schwarzer Knoblauch
Querceto 2016 – Terreni alla Maggia

IL NOSTRO LIMONE YUZU

Yogurt ticinese – gin Delta Spirits – verbena
Unsere Yuzu Zitrone – Tessiner Joghurt – Delta Sprits Gin – Eisenkraut
Tokaji Aszú 5 puttonyos – Tokaj-Oremus

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 90*
6 portate / 6 Gänge CHF 215 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*
7 portate / 7 Gänge CHF 230 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 120*

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

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio
Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal