

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

Mela – sedano – brioche alle noci
Entenleber – Apfel – Sellerie – Baumnuss Brioche
Gewürztraminer Roche Roulée 2020 – Zind-Humbrecht

FAGOTTINI DI RICOTTA

Asparagi – spugnone – erbette primaverili
Ricotta Fagottini – Spargel – Spitzmorcheln – Frühlingskräuter
Solo Luna 2020 – Pescaja

BRANZINO MEDITERRANEO

Carciofi – Zucchine – olive Taggiasche
Mittelmeer Wolfsbarsch – Artischocke – Zucchini – Taggiasca Oliven
Pinot Noir Spätlese 2019 – Wunderstaa, Hallau

FILETTO DI VITELLO

Asparagi bianchi – aglio orsino – patate di montagna
Kalbsfilet – weisser Spargel – Bärlauch – Bergkartoffel
Impérial Rot 2008 – Schloss Halbturn

RABARBARO E FRAGOLE

Farina bona – basilico limone – olio di oliva
Rharbarber & Erdbeere – Farina Bona – Zitronenbasilikum – Olivenöl
Don PX 2015 – Toro Albalá

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 85*
5 portate / 5 Gänge CHF 220 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*

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