

MENU DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

Mora – sedano – brioche al burro
Entenleber – Brombeere – Sellerie – Butterbrioche
Gewürztraminer Roche Calcaire 2020 – Zind-Humbrecht

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Fagottini alla ricotta fior di latte – broccoli selvatici – nocciole piemontesi
Weisser Trüffel – Fior di Latte Ricotta Fagottini –
wilder Brokkoli – Piemonteser Hasselnüssen
Ribolla gialla 2021 – Venica & Venica

BRANZINO MEDITERRANEO

Zucchine – emulsione di carciofo – quinoa
Mediterraner Wolfsbarsch – Zucchini – Artischocken Emulsion – Quinoa
Trocla Nera 2020 – Weingut zur Sonne

SELLA DI CERVO

Zucca – patata di montagna – rosa canina
Hirschkalbsrücken – Kürbis – Bergkartoffel – Hagebutte
Barolo Rocche dell'Annunziata 2015 – Gagliasso

IL NOSTRO LIMONE YUZU

Prugna – panna acida – verbena
Unsere Yuzu Zitrone – Pflaume – Sauerrahm – Verbene
Tokaji Aszú 5 puttonyos 2016 – Tokaj-Oremus

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