

Chef's Table by Deepanker Khosla

APERITIVO / AMUSE BOUCHE

TARTELLETTE CON TACCOLE E LARDO

Tartellete mit Zuckerschoten und Lardo

CROSTATA DI CAPESANTE E TAMARINDO

Krustade von Jakobsmuscheln und Tamarinde

Con bicchiere di Champagne / mit einem Glas Champagner

CHF 35.00

SANDWICH BOMBAY

Bombay Sandwich

PANI PURI AL MELOGRANO

Granatapfel Pani Puri

ROSETTA CHAAT DI FRUTTA ALPINA

Alpen Frucht Chaat Rosette

PRIMI PIATTI DA CONDIVIDERE / VORSPEISEN ZUM TEILEN

COZZE BOUCHOT CON PASTA MADRE E BURRO ALLE FOGLIE DI CURRY

Bouchot-Miesmuscheln mit Sauerteig und Curryblatt-Butter

GAMBERETTI ALLE SPEZIE INDIANE

Garnelen mit indischen Gewürzen

PIATTO PRINCIPALE DA CONDIVIDERE / HAUPTGANG ZUM TEILEN

CURRY DI LUCIOPERCA CON CAVIALE OONA

Zander-Curry mit Oona Kaviar

BUTTER CHICKEN MASALA

Butter Chicken Masala

CURRY QORMA DI MANZO SVIZZERO

Qorma Curry vom Schweizer Rind

RISO BASMATI AI FUNGHI

Basmatireis mit Pilzen

PANE NAAN PRESSATO

Gepresstes Naan-Brot

DESSERT DA CONDIVIDERE / DESSERT ZUM TEILEN

BUDINO CALDE ALLE ALBICOCCHIE E RISO

Warmer Aprikosen-Reis-Pudding

CONSISTENZE DI CIOCCOLATO

Texturen von Schokolade

Menu

CHF 175.00

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

Menu con riserva di modifiche all'ultimo momento.

Menü unter Vorbehalt – kurzfristige Änderungen möglich.