

DEGUSTAZIONE

FEGATO D'ANATRA

sorbetto al sedano – pera al merlot – brioche al burro

Entenleber – Selleriesorbet – Merlotbirne – Butterbrioche

Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr

FAGOTTINI ALLA RICOTTA FIOR DI LATTE

pastinaca – tuorlo d'uovo di faraona ticinese – foglie di cavoletti di Bruxelles marinate

Fior di Latte Ricotta Fagottini –

Pastinake – Tessiner Perlhuhneigelb – marinierte Rosenkohlblätter

Chardonnay 2012 – Schloss Halbturn, Burgenland

ROMBO ATLANTICO

carciofini – fumetto di pomodoro e zafferano – quinoa croccante

Atlantik Steinbutt – kleine Artischocken – Tomaten-Safranfumet – knuspriger Quinoa

Les Cailloutis 2022 – Domaine des Landions, Cortaillod

SELLA DI CERVO

cavolfiore colorato – gallinacci – fico al porto

Hirschkalbsrücken – bunter Blumenkohl – Pfifferlinge – Portwein Feige

Galatrona 2020 – Fattoria Petrolo, Mercatale

TUTTO CIOCCOLATO

variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru”

Schokoladenvariation “Selection Felchlin Grand Cru”

Don PX Convento Selección 1955 – Toro Albalá, Aguilar de la Frontera

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 105

5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 125

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