

SAPORI DEL NOSTRO ORTO

COREGONE DEL LAGO MAGGIORE

finocchio fermentato – crema agli agrumi – aglio orsino
Felchen aus dem Lago Maggiore – fermentierter Fenchel – Zitruscreme – Bärlauch
con 10 g di caviale Svizzero Oona Osietra Carat, supplemento CHF 40
mit 10 g Schweizer Oona Kaviar Osietra Carat, Zuschlag CHF 40

BLACK ANGUS TICINESE MARINATO

ravanello colorato – gel di rosa canina – fiori di sambuco marinato
Roh mariniertes Tessiner Black Angus
bunter Rettich – Hagebuttengel – eingelegte Holunderblüten

GNOCCHETTI DI RISO LOTO

cassoulet di piselli e fagioli – pancetta ticinese – zincarlin
Loto Reis Gnocchetti – Cassoulet von Erbse und Bohne – Tessiner Pancetta – Zincarlin

ESSENZA FIENO DI MONTAGNA

tortellini di maialino alla birra – insalata di cavolo fermentato – olio alle erbette
Bergheuessenz – Bierschwein-Tortellini – fermentierter Kohlsalat – Kräuteröl

LUCIOPERCA DEL LAGO

cetrioli brasati – beurre blanc al merlot – lattuga romana
Zander aus dem See – Schmorgurken – Merlot Beurre Blanc – Römersalat

CAPRETTO DELLA VALLE VERZASCA

nostra polenta rossa – cipollotto – formaggio di capretto marinato
Gitzi aus dem Verzasca Tal – unsere rote Polenta – Frühlingslauch – mariniertes Gitzikäse

MIRTILLI SELVATICI E NOCI

il nostro Nocino – gelato al legno di noce – acetosa
Wilde Blaubeeren und Baumnuss – unser Nocino – Nussholz-Glace – Sauerklee

Menu

5 portate / 5 Gänge CHF 195
6 portate / 6 Gänge CHF 215
7 portate / 7 Gänge CHF 230

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