

DEGUSTAZIONE

FOIE GRAS DE CANARD

Chèvrefeuille – céleri – brioche au beurre
Duck liver – honeysuckle – celery – butter brioche
Château Filhot - 2ème Cru classé, Sauternes

FAGOTTINI DE RICOTTA ET EPINARDS

Citron salé – ail des ours – petits pois
Spinach and ricotta fagottini – salted lemon – wild garlic – green peas
Riesling Sylvaner – Thomas Marugg, Fläsch

HOMARD MARIN ET CURRY KASHMIR

Petits pois – chutney de fruits – coriandre
Lobster & Kashmir curry – green peas – fruit chutney – coriander
Pinot Noir Spätlese 2019 – Wunderstaa, Hallau

SELLE DE VEAU SUISSE

Asperges blanches - ail des ours - pommes de terre de montagne
Swiss saddle of veal - white asparagus - wild garlic - mountain potato
Cabernet Franc Poggio dei Colli 2017 – Vannucci, Poggio a Caiano

RHUBARBE ET FRAISE

Yogourt tessinois – pignons – sorbet Mara des Bois
Rharbarber and strawberry – Ticino yoghurt – pine nuts – Mara des Bois sorbet
Brachetto passito Forteto Pian dei Sogni 2019 – Forteto della Luja, Loazzolo

Menu

4 plats / 4 courses CHF 195 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 85*
5 plats / 5 courses CHF 220 - *Accompagnement de vin / Wine accompaniment CHF 105*

Le menu est servi pour toute la table / The menu is served for the whole table

*If you have allergies and/or intolerances, please inform our service staff
En cas d'allergie et/ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de service*