

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 Perlhuhn gelb – marinierte Rosenkohlblätter
Impérial Weiss 2018 – 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
Syrah Pres des Pierres 2021 – Didier Joris, Chamoson

CREMA ALPINA CAMELLATA

prugna – aceto balsamico tradizionale – olio di citronella
Karamellisierter Alprahm – Pflaume – Balsamico Tradizionale – Zitronengrasöl
Brachetto passito Pian dei Sogni 2020 – Forteto della Luja, Loazzolo

Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 90
5 portate / 5 Gänge CHF 220 – *Percorso vino / Weinbegleitung* CHF 110

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