



Menù di San Valentino

Lucioperca marinato I cavolo riccio I variazione di cetriolo
Marinierter Zander I Grünkohl I Gurkenvariation
Marinated Pike-Perch I Kale I Cucumber Variation
Sandre mariné I Chou frisé I Variation de concombre

Risotto con Harissa di peperone I fonduta di caprino ticinese
olive taggiasca dry
Risotto mit Paprika-Harissa I Fondue vom Tessiner
Ziegenkäse I getrocknete Taggiasca-Oliven
Risotto with Paprika-Harissa I Fondue of Ticino Goat Cheese
Dried Taggiasca Olives
Risotto à la Paprika-Harissa I Fondue de fromage de chèvre du Tessin
Olives Taggiasca séchées

Sogliola scottata I involtino di Bieta I beurre blanc al Limone
Gebratene Seezunge I Mangoldroulade I Beurre Blanc mit Zitrone
Pan-fried Sole I Chard Roll I Lemon Beurre Blanc
Seule poêlée I Roulade de blette I Beurre blanc au citron

Filetto di manzo svizzero I terrina di patate I fughi cardoncelli I jus
Schweizer Rinderfilet I Kartoffelterrinen I Cardoncelli-Pilze I Jus
Swiss Beef Tenderloin I Potato Terrine I Cardoncelli Mushrooms I Jus
Filet de bœuf suisse I Terrine de pommes de terre
Champignons Cardoncelli I Jus

Mousse allo yogurt di Airolo I fragole I cioccolato bianco
Joghurtmousse aus Airolo I Erdbeeren I Weisse Schokolade
Yogurt mousse from Airolo I Strawberries I White chocolate
Mousse au yaourt d'Airolo I Fraises I Chocolat blanc

5-Gang-Menü - CHF 130

4-Gang-Menü - CHF 115

3-Gang-Menü - CHF 95