

LA BREZZA

4 - HANDS DINNER

CON

TOBIAS SCHMITT

ASTICE BRETONE

Pezzi di coda confit | insalata d'astice | pomodori gialli sott'aceto | crema di avocado | salty fingers | brodo di pomodoro chiaro | spuma di burrata | gelato di gazpacho verde

BRETONISCHER HUMMER

Konfierte Schwanzstücke | Hummersalat | eingelegte gelbe Tomaten | Avocadocreme | Salty Fingers | klarer Tomatensud | Burrata espuma | grünes Gazpachoeis

Raviolo ripieno di funghi nobili | tartufo estivo | erba cipollina
Edelpilz Raviolo | Sommertrüffel | Schnittlauch

FETTE E TARTAR DI SALMERINO MARINATO

Cipolla bianca | porro al forno | germogli di aglio orsino | fumetto di salmerino | olio di erba di grano

GEBEIZTE TRANCHEN UND MARINIERTES TATAR VOM SAIBLING
Weisse Zwiebel | gebackener Lauch | Bärlauchknospen | Saiblingsfumet | Weizengrasöl

Black cod | piselli | lardo

Black cod | Erbse | Lardo

VITELLO

Sella arrosta con crosta di cipolle arroste e pino | animella | lingua glassata | asparagi bianchi | carciofi | coulis di fagioli di campo | spuma di salsa bernese | jus di peperoncino cubeb

KALB

Gebratener Rücken mit Röstzwiebel und Pinienkruste | Bries | glasierte Zunge | weisser Spargel | Artischocke | Feldbohnen coulis | Sauce Bernaise
Espuma | Kubeben-Pfefferjus

Yogurt | albicocca fermentata | camomilla

Joghurt | fermentierte Aprikose | Kamille

CHF 195

Martedì, 25 luglio 2023