

SAN VALENTINO

Menu

Salmone di Lostallo marinato
raviolo di barbabietola, crema alle erbe, gel di bergamotto
Marinierter Lostallo Lachs
Rote Bete Raviolo, Kräutercreme, Bergamotte Gelee

Risotto alla Pizzaiola
crema di melanzana, chips di melanzana,
concentrato di pomodoro, burrata, olive seccate
Risotto alla Pizzaiola
Auberginencreme, Auberginen Chips,
Tomatenkonzentrat, Burrata, getrocknete Oliven

Sogliola alla mugnaia
limone, fagottino di bietola e spinacino, Beurre blanc
Seezunge nach Müllerin Art
Zitrone, Fagottino von Mangold und Spinat, Beurre blanc

Entrecôte di vitello svizzero
topinambur, carote baby, jus
Entrecôte vom Schweizer Kalb
Topinambur, Baby Karotten, Jus

Bavarese al cioccolato bianco
sorbetto al lampone, crumble di mandorle
Bayrisch Creme mit weisser Schokolade
Himbeersorbet, Mandelcrumble

VALENTINE'S DAY

Menu

Marinated salmon from Lostallo
beetroot raviolo, herb cream, bergamot gel
Saumon mariné de Lostallo
raviolo de betterave rouge, crème d'herbes, gel de bergamote

Risotto alla Pizzaiola
eggplant cream, eggplant chips,
tomato concentrate, burrata, dried olives
Risotto alla Pizzaiola
crème d'aubergines, chips d'aubergines,
concentré de tomates, burrata, olives séchées

Sole "Meunière"
lemon, fagottino of chard and spinach, Beurre blanc
Sole à la meunière
citron, fagottino de blettes et épinards, Beurre blanc

Swiss veal Entrecôte
Jerusalem artichoke, baby carrots, jus
Entrecôte de veau suisse
topinambours, bébés carottes, jus

Bavarian cream with white chocolate
rasperry sorbet, almond crumble
Crème bavaroise au chocolat blanc
sorbet à la framboise, crumble aux amandes