SAISONKARTE

Carpaccio di tonno
Mango, Gurke, Granatapfel,
Koriander, Ingwer-Zitrus-Sauce
26

Cervaro della Sala 2024
Umbria igt,
Castello della Sala
Marchesi Antinori
Chardonnay, Grechetto
21

Linguine au homard et aux Saint-Jacques
Gebratene Hummerwürfel und Jakobsmuscheln,
Hummerbisque, Datteltomaten, frische Kräuter
49

Filet de bœuf «Rossini»
Rindsfilet, Entenleber, Trüffeljus,
frischer schwarzer Trüffel, Weissweinrisotto
69

Filetto di salmone
Lachsfilet, Champagner-Beurre blanc, Kaviar, Kartoffelstock, Spinat
52

TARTUFO BIANCO D'ALBA

Vergaia 2023
Toscana igt
Tenuta Vergaia
Cabernets, Merlot, Petit Verdot
23

Kartoffelsuppe v
Onsen-Ei mit frischem weissem Alba-Trüffel
34

Onsen-Ei v
Kartoffelmousseline, Jungspinat,
Trüffelrahmsauce, mit frischem weissem Alba-Trüffel
44

Tagliolini oder Parmesanrisotto v
mit frischem weissem Alba-Trüffel
49 / 79

Zusätzlich weisser Alba-Trüffel v+
pro Gramm
9

v vegetarisch / v+ vegan
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

terrasse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/11.26