



Menu degustazione / Tasting menu

Terrina di Foie Gras d'oca, cioccolato amaro, sorbetto di mela verde, croccante di frutta secca

Terrine of foie gras, bitter chocolate, sorbet of green apple, crispy dried fruit

Terrine aus Gänseleber, dunkel Schokolade, grünes Apfel - Sorbet, knusprige Trockenfrüchte

Terrine de foie gras d'oie, chocolat amer, sorbet aux pommes vertes, croquant aux fruits secs

Crema di spugnole con asparagi verdi

Cream of morel mushrooms with green asparagus

Risotto Carnaroli agli estratti vegetali, medaglione di aragosta

Carnaroli risotto with vegetable extracts, lobster medallion

Rana pescatrice, cous cous di verdure, carote allo zenzero

Monkfish, vegetable cous cous, ginger carrots

Petto d'anatra, salsa a parmigiano, pistacchio, carciofi, petali di pomodoro

Duck breast, parmesan cheese, pistachio, artichokes, tomato petals

Crumble con tris di mousse (bianco, scuro, al latte) gelato alla banana

Crumble with tris of mousse (white, dark, milk) banana ice cream

Chf 120.00

per persona / par personne /pro Person / per person

Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht / The menu is for a minimum of 2 persons

Il menu è per minimo 2 persone / Ce menu est pour 2 personnes minimum