



Menu degustazione / Tasting menu

Terrina di foie gras d'oca, astice, crema di carciofi
Gänseleberterrinen, Hummermedaillon und Artischockencreme

Crema di carote allo zenzero, capasanta
Karotten-Ingwer-Suppe, Jakobsmuschel

Spaghetti alla chitarra affumicati, laccati alla barbabietola, gambero rosso di Sicilia e bottarga
Geräucherte Spaghetti alla chitarra, glasiert mit roter Beete, sizilianische Krevetten und Meeräscherogen

Dorso di black cod, salsa cocco e lemongrass, fantasia di verdure
Rückenfilet des Black Cod an Kokos-Zitronengras-Sauce, Gemüsefantasie

Doppia costoletta di vitello cotta alla brace Big Egg Green, spugnole, asparagi e patate*
Doppeltes Kalbkotelett mit Morcheln, Spargeln und Kartoffeln

Semifreddo al rabarbaro e sambuco, salsa di cioccolato bianco
Rhabarber-Halbgefrorenes mit Holunder und weisser Schokoladensauce

Chf 125.00

per persona /pro Person

*Il menu è per minimo 2 persone
Das Menü ist für mindestens 2 Personen gedacht*