



## **Menu degustazione vegetariano / Vegetarisches Degustationsmenü**



**Finto tartufo: Uovo in crosta con spuma di funghi porcini al sentore di caffè**

Falscher Trüffel: Ei in Kruste an Steinpilzschaum mit einem Hauch von Kaffee

\*\*\*\*\*



**Ravioli di burrata con pomodorino confit, crema di melanzana arrostita e basilico**

Burrata- Ravioli mit , Cherrytomatenkonfit , Creme aus gerbratener Aubergine, Basilikum

\*\*\*\*\*

**Scaloppe di quorn, salsa cocco e lemongrass, coriandoli di verdure e patate viola**

Quornschnitzel an Kokos und Zitronengrassauce, Gemüsekonfetti und blaue Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Creme brûlée con frutti di bosco freschi (senza lattosio, senza glutine)**

Crème brûlée mit frischen Waldbeeren ( Laktose- und Glutenfrei)

**Chf 80.00**

**per persona / pro Person**

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