

Menu degustazione

Begrüssungshäppchen von Chef
Amuse-Bouche dello Chef

TERRINA

Büffel Mozzarella • Kapern • Basilikum • Tomaten
Mozzarella Bufala • Capperi • Basilico • Pomodoro

TORTELLINI

Randen Tortellini • Tessiner Hühnchen • Robiola Frischkäse • Birnengel • Geflügeljus
Tortellini alla barbabietola • pollo del Ticino • Riobiola • Gel di pera • Jus di pollo

SALMERINO

Krokanter Brüggli Saibling • Edamame • Sauce Marseille
Salmerino brüggli croccante • Edamame • Marseillese

GUANCIALE

Rinder Backe • Topinambur • Schalotte • Karotte
Rinderjus & 12 Jahre gealterter Tessiner Balsamico Essig
Guanciales di manzo • Topinambur • Scalogno • Carote
Jus di manzo & aceto balsamico ticinese invecchiato 12anni

TRIOLOGIA

Halbgefrorenes • Hibiskus • Rabarber • Erdbeeren • Schokolade
Semifreddo ibisco • rabarbaro • fragole • cioccolato

Menu 5 portate
CHF 110

Menu 4 portate
(senza salmerino o manzo)
CHF 90

Menu 5 Gänge
CHF 110

Menu 4 Gänge
(ohne Seezunge oder Rinderfilet)
CHF 90