

Ticino Food Passion

Unsere Philosophie ist inspiriert von der Verarbeitung saisonaler Produkte mit einer innovativen Neuinterpretation der Tessiner Tradition.

Jedes Gericht ist eine Hommage an den Reichtum dieser Region und bietet eine einzigartige gastronomische Erfahrung.

Degustations-Menu

Wir freuen uns, Sie auf eine gastronomische Überraschungsreise mitzunehmen,
welche das Beste der Region und darüber hinaus hervorhebt.
Wir bleiben fest der Tradition verbunden und begleiten Sie bei der Entdeckung unserer Philosophie,
die auf Kreativität, Innovation und Leidenschaft beruht.

Menu "*a mano libera*"

5-Gang Menu

CHF 87.00

Für den gesamten Tisch zu berücksichtigen.

Das Menü kann sich je nach Saison und Marktverfügbarkeit ändern.

* * *

Für Informationen zu Allergenen oder eventuellen Nahrungsmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Herkunft des Fleisches:

Rindfleisch
Schweizer
Schweinefleisch

Schweiz / Südamerika
Kalbfleisch
Schweiz

Herkunft von Fisch:

Lucioperca
Lachsforelle
Barsch
Felchen

Schweiz / Italien
Schweiz / Italien
Schweiz / Estland
Italien

Zum Anfangen...

Tessiner Vorspeise	min. 2 Personen	34.00 p.P.
Marinierte Lachsforelle, flüssiger Salat, knuspriger Sellerie mit Himbeeressig, gefrorene Himbeere		28.00
Handgeschnittenes Schweizer Rindstartar und seine klassischen Zutaten		32.00
✓ Vier Schattierungen von Spargel		25.00
✓ Ei 63°C, mit Gottardo-Käse überbacken, Bärlauchöl, kräuter Seitling, Bona-Mehlwaffel		23.00

Wasser, Mehl, Kartoffeln, Reis...

Lasagna-Raviolo, Basilikumextrakt, Tomatencoulis, mit gereiftem Sbrinz überbacken		24.00
Risotto mit Butter und Salbei, Zandercreme, gebrannter Zitronengel, reduzierter Seefumet	min. 2 Personen	27.00 p.P.
Hausgemachter Kartoffelgnocco, Ossobuco sfilacciato, geräucherte Butter, Gremolada-Sauce		26.00
✓ Randen-Spaghetto alla chitarra, Mönchsbart, Seitan-Ragout und knusprige Haselnüsse		23.00
✓ Artischockencreme, knusprige Artischocken, Hirsepopcorn, Zitronenthymianöl		20.00

Von Wasser oder von Erde...

Gebratenes Zanderfilet, 39.00
Flusskrebsbisque, gebratene Kräuter

Rosa gebratenes Kalbfleisch, 48.00
sautierte Pilze, roter Bondola-Jus, Puffreis-Chips, Topinambur

Barschfilets mit Butter und Salbei, 42.00
Mandeln, Butterspinat

Rindsentrecôte, 44.00
frittierte Artischocke, Rosmarin-Kartoffelmousse, Safranapfel

 Auberginenterrine, 28.00
3-Tomaten-Fond mit Evo-Öl aufgeschlagen, Basilikum, vegane Käseluft, Weissbohnenalat

Um süß zu enden...

Sauternes-Sabayon min. 2 Personen 14.00 p.P.
mit hausgemachtem Vanilleeis

Hausgemachtes Tiramisù 14.00

Schokoladentrio 13.00
Milchschokoladenmousse, Kakaobiskuit, Schokolade Puffreisscheibe

 100% Ananas 12.00
Ananas cbt, Ananas Sorbet, Ananas Karamell, Ananas Waffel

Nocino Bavaroise, 13.00
Haselnussstreusel, gesalzene Karamellsauce

Auswahl an weichen und gereiften Käsesorten 18.00
mit hausgemachten saisonalen Marmeladen und einheimischem Honig