

Aktuell vom 15. März 2019 bis 12. Mai 2019

Von Veneto nach Friaul

das 6- oder 8-Gang Menu mit den verschiedenen Möglichkeiten

Prosciutto crudo San Daniele con fichi e riduzione del vino porto

San Daniele Schinken mit Feige und Portweinreduktion

Insalata di pomodori marinati, pane tostato, burrata e basilico
Marinierter Tomaten-Röstbrotsalat mit Burrata und Basilikum

die drei Versuchungen:

Brodo di pollo con carne Hühnerbouillon mit Fleischeinlage

Zuppa orzo e fagioli Gersten-Bohnensuppe

Brodetto di pesce Fischsuppe

Risi e bisi e petto di quaglia

Reis mit Erbsen und Parmesan, dazu gebratene Wachtelbrust

Bavette con Ragù di anatra di cicorino rosso e erbette

Bavette mit Entenragùt und Chicorée-Kräutersalat

Cannelloni di crespelle ai funghi porcini Fontina d'alpeggio e tartufo nero

Canneloni mit Steinpilzen, Fontinakäse und schwarzem Trüffel

Stormato di melanzane alla parmegiana gratinato
Auberginenaufwurf mit Parmesan

Sorbetto alla nocciola con Baileys

Haselnussorbet mit Baileys

Sorbetto alla ciliegia con Negroni

Kirschensorbet mit Negroni

Guancia di manzo al vino rosso con crema polenta e verdure grigliate

Rinderschmorbacke in Rotwein mit cremiger Polenta und Grillgemüse

Baccalà mantecato trancio di polenta e verdure grigliate

Gesalzener Stockfisch (Kabeljau) auf traditionelle Art zubereitet mit Polentaschnitte und Grillgemüse

Fontina d'Alpeggio con chutney di sedano e pane bianco

Fontina mit Selleriechutney und Weissbrot

Asiago Mezzano con mostarda di fichi

Reifer Asiago mit Feigensenf

Semifreddo al croccante di caramello

Halbgefrorenes mit Karamell

Torta fregolotta con crema alla yogurt e agrumi

Cabernetkuchen mit Mandeln und Zitrus-Joghurtcrème

Menu 8-Gang

Menu 6-Gang (ohne 4. und 7. Gang)

pro Person

pro Person

Fr. 89.00

Fr. 76.00

Als Bestellzeiten gelten: Jeden Mittag bis 13.00 Uhr und jeden Abend bis 20.30 Uhr

Damit Ihnen genügend Zeit zum Geniessen bleibt