

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe vom Atlantik Hummer «aromatisiert» mit Vecchia Romagna und Peperoncini
Sardisches Orangen-Ravioli mit Ricotta und geschwenkte Flusskrebse & Stangensellerie
oder

Tatar vom heimischen Kalbfleisch mit Mousse vom weissen Alba Trüffel & Rucola Sorbet
Gebackenes Tramezzini und Rucola Salat & gehobelter Wintertrüffel und Belper Knolle
oder

«Mini» Baked Potato mit Streifen von schottischem Rauchlachs und frischem Meerrettich
Sauce Hollandaise mit Staub von Rosa Pfeffer und Schnittlauch & gezupfter Kräutersalat
oder

Bunter winterlicher Blattsalat mit Randensprossen und Kürbiskerne mit geräuchertem Salz
Hausdressing mit Walnussöl und Tessiner Maggia Pfeffer & Feigen-Walnussbrot Chips

Hauptgänge

Im Ofen geschmortes Ragout vom heimischen Weiderind mit Pflaumen und Silberzwiebeln
Schmorsauce «aromatisiert» mit Johannisbeeressig & Chips vom Pancetta und Croûtons
«Grünkohl» Cima di Rapa & Pizokel mit Appenzeller Quark und gebrochenen Baumnüssen
oder

Schonend gegartes österreichisches Reh Entrecôte mit gepufften Buchweizen & Kakao Cru
Wildrahmsauce mit Rosmarin und Wacholder & Haferwurzelcreme und Moosbeeren
Geschmortes Rotkraut und glasierte Edelkastanien & Kartoffelstock mit Orangenkürbis
oder

Kurz gebratenes Filetstück vom pazifischen Gelbflossen Thunfisch «Saku Tuna» & Chorizo
Velouté von der Bio-Buttermilch und Olivenölperlen & Randen-Hummus und Kichererbse
Süß-Sauer eingekochte Spaghetti vom Kohlrabi & Geröstete Pastaperlen «Fregola Sarda»
oder

Handgezogene Hartweizengriess Maccheroni «Pasta Norma» mit Auberginen & Blattspinat
«Süsse» Tomatensauce mit italienischen Kräutern und gezupfter Burrata & Basilikumpesto
Bunte Kirschtomaten mit geräuchertem Olivenöl und Taggiasca Oliven & Bunte Blüten

Süßes

Gesüsster Bio Risottoreis mit Waldbienenhonig und Bourbon Vanille «Milchreis» & Kakao
Quitten und geeiste Pomelo Zitrusfrucht & gefüllter Windbeutel mit Pistazienbuttercreme
oder

Riegel von Mandarinenmousse und Vanillebiskuit mit Edelkastaniencreme «Vermicelles»
Meringue und gebrochene Piemont Haselnüsse & Rahmeis «aromatisiert» mit Lebkuchen

Vorspeise	14	Dessert	12
Hauptspeise Vegetarisch	28	3 Gang Vegetarisch	49
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36	3 Gang Fleisch / Fisch	57