

Aglio & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe von weissen Südtiroler Spargeln «aromatisiert» mit venezianischem Pinot Grigio
Luftiger Ricottawürfel im Pankomantel mit Wachtelei & Erbsspargelsprossen und Kaviar
oder

Panna Cotta vom Ricotta Frischkäse mit Röstgemüsetartar und Petersilienwurzelcreme
Gepickelte Spargeln und gehobelte Radieschen & Creme von Piemont Haselnüssen
oder

Handgedrehte Gnocchi von der Ofenkartoffel «aromatisiert» mit Minze & Amalfi Zitrone
Gezupfte geräucherte Bodenseeforelle und frische Gartenerbsen & Maiscremesauce
oder

Bunt gemischter Blatt- und Gemüsesalat mit bunten Radieschen & Gartenkresse
Dressing von dunklem Balsamico und Thymian & Kartoffelchips mit Spinatpulver und Pfeffer

Hauptgänge

48 Stunden «Sous vide» gegarter Runder Mocken vom heimischen Rind mit Maggia Pfeffer
Schmorsauce mit Südtiroler Lagrein Rotwein und eingelegte Borettane Zwiebeln
Allerlei vom Zuckermais kolben und Kräuterseitlinge & Kartoffelpüree mit Sauerrahm
oder

Rosa gebratenes Nierstück vom «Rolls Royce» Lamm mit gepufftem Buchweizen
Kalbsjus «aromatisiert» mit Zitrone und Petersilie «Gremolata» & Schwarzer Knoblauch
Gepickelter Spargel mit Senfkörnern & gebackene Griessschnitte mit Randen und Apfel
oder

In «AIONIA» Olivenöl konfiertes Filetstück vom isländischen Eismeersaibling & Roggen
Velouté mit Bio-Buttermilch und Peperonciniöl & gezupfte bunte Kräuter und Blüten
Glasierte Gartenerbsen und gehobelte bunte Radieschen & Kartoffel-Lauch Risotto
oder

Bio Risottoreis mit frischem Bärlauch und Mascarpone & geschwenkte Morcheln
Konfit von der Amalfi-Salzzitrone und Rhabarber Chutney mit Gegenbauer Spargelessig
«Schnee» von Provolone und Haferflocken-Knäckebrot & Frühlingslauch und Pinienkerne

Süßes

«Snickers» Riegel von weissem und dunklen Biskuit gefüllt mit Salzkaramellmousse
Zartbitterschokoladenhülle mit Erdnüssen & eingelegter Rhabarber mit Vanille und Grenadine
oder

Gepresster Aargauer Rüäblikuchen mit Mandeln und Karottenmousse & Meringues
Orangengel und gehobelte Rauchmandeln & Rahmeis «aromatisiert» mit Marzipan

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