

Agllo & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Aufgeschäumte Cremesuppe vom ersten «Frühlingsboten» Bärlauch mit Nussbuttertropfen
Gebratene Jakobsmuschel «Kammuschel» mit Piemont Haselnüssen & Gartenerbsen
oder

Tatar vom heimischen Kalbfleisch mit Saku Tuna «Vitello tonnato» & gesalzene Kapern
Mayonnaise mit Thon und Zitrusfrüchte Öl & Haferflocken-Knäckebrot und Snack Zitrone
oder

Safranteig-Ravioli gefüllt mit italienischem Frischkäse und geschmortem Kalbskopfbäckchen
Weisse Tomatensauce «aromatisiert» mit Moscato d'Asti & Senfkörner und Zwiebelkonfit
oder

Junger Nüsslisalat mit knusprigem Schweinebauch «Pancetta» und getrüffelt Bio Hof Ei
Hausdressing mit Baumnussöl und Tessiner Maggia Pfeffer & Sprossen von Radieschen

Hauptgänge

Geschmorter «Luma» Pouletschenkel im Südtiroler Lagrein «Coq au Vin» mit Schmorgemüse
Schmorsauce mit Hühneressenz und Balsamico & knusprige Tropea Zwiebel und Schnittlauch
Bundkarotten & «Fregola Sarda» geröstete Hartweizengriess Pastaperlen mit Pfeffer Boursin
oder

Tranche vom rosa gebratenen heimischen Weiderind Entrecôte mit geschmorter Zwiebel
Kalbsjus «aromatisiert» mit Majoran & Cranberrys «Moosbeeren» mit Vecchia Romagna
Gepickelter bunter Blumenkohl & Kartoffel-Biskuitschnitte mit Kerbelwurzelschmelze
oder

Gebratene Tranche vom Swiss Alpin Lachs mit bunten Bohnen und Peperoncini & Sprossen
Velouté «aromatisiert» mit französischem Vermouth & Schwarzer Knoblauch und Zitrone
Creme von weissen Cannellini Bohnen & Risotto Pralinen mit Mascarpone und Bergkräutern
oder

Handgedrückte Hartweizengriess Pasta Öhrchen «Orecchiette» geräuchert mit Buchenholz
Cremesauce «aromatisiert» mit Basilikum Öl und Stracciatella di Buratta & Baby Basilikum
Grüner Stängelkohl «Cima di Rapa» und bunte Kirschtomaten & geröstete Pinienkernen

Süßes

Schaumgefrorenes von der Bio-Buttermilch mit Limoncello getränktem Butterbiskuit
Marinierte Beeren mit Holundersirup und Vanille & Mandel-Waldbienenhonig Tuille
oder

Gepresster Schokoladen Brownie mit Mousse vom Appenzeller Nature Joghurt & Ganache
Gebrannte Piemont Haselnüsse und Mascarpone Biskuit & Orangengelee mit Kakao Cru

Vorspeise	14
Hauptspeise Vegetarisch	28
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36

Dessert	12
3 Gang Vegetarisch	49
3 Gang Fleisch / Fisch	57