

Aglione & Olio Genuss-Momente

Vorspeisen

Cremesuppe vom Fenchel «aromatisiert» mit Pernod und Zitrone & mariniertem Fenchel
Gefüllter Windbeutel mit Ricotta-Frischkäsemousse und Fenchelpollen & Rauchlachs

oder

Mousse von der Randenknolle mit Ziegenfrischkäse und eingelegten schwarzen Baumnüssen
Kugeln vom Butternusskürbis mit Kräuteressig & Zitronengel mit Bienenhonig und Thymian

oder

Crème brûlée von der Edelkastanie «aromatisiert» mit Vecchia Romagna und Haselnüssen
Kerbelwurzelcreme und geschmorte Kerbelwurzel & Konfit von der geräucherten Entenbrust

oder

Bunt gemischter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und bunten Gemüsechips & Sprossen
Hausdressing mit Baumnussöl und Tessiner Maggia Pfeffer & Trauben und gedörrte Feigen

Hauptgänge

Geschmorte Haxe vom heimischen Kalb «Ossobuco Gremolata» mit Tomaten und Zitrone
Schmorsauce mit Gegenbauer Hausessig und Borettane-Zwiebeln & knusprige Petersilie
Geröstetes Wurzelgemüse & gebackene Kugeln vom Bio Risottoreis mit italienischem Safran

oder

Rosa gebratenes Entrecôte vom österreichischen Hirschkalb mit Oliven-Pinienkernkruste
Wildjus «aromatisiert» mit Wacholder & glasierte Edelkastanien und Kerbelwurzelcreme
Gezupfte Rosenkohlblätter und Rotkraut & Serviettenknödel vom Bergroggenbrot mit Muskat

oder

Gebratenes Filetstück vom Eismeersaibling mit Saibling-Rogen und Rapsöl mit Estragon
Cremesauce mit Thurgauer Apfel-Traubenwein «Tröpfel» & Granny Smith Apfel «Spaghetti»
Fermentierter Weisskabis mit Verjus und Fenchel & knusprig gebackener Ricotta Frischkäse

oder

Von Handgezogene Hartweizengriess Bandnudeln mit gehobeltem Herbsttrüffel & Thymian
Cremesauce mit venezianischem Pinot Grigio und Buttermilch & gehobelte Belper Knolle
Geröstete Kürbiskerne und Kernen vom Pinienzapfen & Orangenkürbis «Kleiner Knirps»

Süßes

Crème von der Edelkastanie «aromatisiert» mit Amaretto und Karamell & Sauerkirschengel
Rahmeis von Sauerkirschen mit Tonkabohne und Basilikumminze & Meringues mit Zitrone

oder

«Birne Helene» Weisses Schokoladenmousse mit Bourbon Vanille & Haselnusskrokant
Kompott von der Birne «aromatisiert» mit Rosmarin & Buttersablé und Schokoladensauce

Vorspeise	14
Hauptspeise Vegetarisch	28
Hauptspeise Fleisch / Fisch	36

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