

# AGLIO & OLIO GENUSSMENU

## VORSPEISE

CRÈMESUPPE VON WALDPILZEN MIT THURGAUER TRÖPFEL  
FRISCHKÄSEPRALINE & MAGGIA PFEFFER

ODER

TATAR VOM RIND MIT PARMESANMOUSSE & BALSAMICO KAVIAR

ODER

GEROLLTE LIGURISCHE HARTWEIZENNUDELN „TROFIE“  
HERBSTTRÜFFEL & GERÄUCHERTES OLIVENÖL

ODER

NÜSSLISALAT MIT CROUTONS VOM BIO VOLLKORN TOASTBROT  
BALSAMICO DRESSING MIT TROPEAZWIEBELN & BROMBEEREN

## HAUPTGANG

„TÖPFLI“ WAADTLÄNDER SAUCISSON  
JUS MIT EDEL-SÜSSEM HAUSESSIG & KÜMMELESPUMA  
BELUGA LINSEN MIT SPITZKOHL & KANARISCHE SALZKARTOFFELN

ODER

SALTIMBOCCA VOM APPENZELLER ALPSCHWEIN MIT COPPA  
LAGREIN JUS MIT SALBEI & ROSA PFEFFER  
BLATTSPINAT & ASCONESER RISOTTO MIT SAFRAN

ODER

GEBRATENE WÜRFEL VOM SWISS ALPIN LACHS  
VERMOUTH-CRÈMESAUCE MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE  
ORANGENKÜRBIS & HANDGEZOGENE PAPPARDELLE MIT RANDEN

ODER

HANDGEDREHTE SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT BELPERKNOLLE  
RAHMWIRSING & STEINPILZEN

## DESSERT

HAUSGEMACHTES MAGENBROT MIT MANDELCRÈME & PREISELBEEREN

ODER

MANDARINEN TIRAMISU MIT DULCE DE LECCE

Vorspeise	1 2	neun	zwölf
Hauptgang	1 2	neunzehn	fünfundzwanzig
Vorspeise & Hauptgang	1 2	sechszwanzig	zweiunddreissig
Dessert			sieben