

# Aglio & Olio Genuss-Momente

## Vorspeisen

Cremesuppe von venezianischem Pinot Grigio «aromatisiert» mit Bio-Heu & Amaranth  
Gebackene Praline von der heimischen Rindsschulter mit Röstzwiebeln & Petersilienflan  
oder

«Vitello tonnato» vom niedergegarten Schweizer Kalbshohrücken mit Bergamottengel  
Weisses Tomaten Panna Cotta & Kurz gebratener Saku Tuna mit Santorini Kapernblätter  
oder

Gebratenes Schnitzel von der französischen Entenleber mit Balsamicoperlen & Cru  
Randen-Schokoladenkuchen mit Mandeln und Rauchsalflocken & gezupfter Frisée  
oder

Salat von Brunnenkresse und Rucola mit Thurgauer Radieschen & Sonnenblumenkernen  
Hausdressing mit Baumnussöl und Bergkräuter & Sardisches Fladenbrot «Pane Carasau»

---

## Hauptgänge

Im Ofen geschmorte Haxe vom Appenzeller Schwein «Cremolata» mit Snack Zitrone  
Schmorsauce mit Karottenessig und Tessiner Maggia Pfeffer & Taggiasca Oliven  
Mediterranes Gemüse mit Pinienkernen & Weisse Tessiner Polenta mit Gorgonzola  
oder

Tranche vom gebratenen Weiderind mit Tropea Zwiebelkonfit & Dörrfrüchte «Teppich»  
Lagrein Rotweinjus «aromatisiert» mit Zitronenthymian & Kräuterseitling mit Kaffeeöl  
Violette Süsskartoffelcreme und Rosenkohl & Handgedrehte Spinat-Kartoffelgnocchi  
oder

Filetstück von der roten Mittelmeer Goldbrasse mit «salzigem» Haselnusscake & Kresse  
Velouté von der Bio-Buttermilch und Bergamotte & Zitronenpfefferöl Perlen  
Junger Wirz «a la Creme» mit Muskat & Schwarzer Piemont Reis «Riso Venere»  
oder

Geröstete Hartweizengriess Pasta Perlen «Fregola Sarda» mit Baby Artischockenherzen  
Geräucherter Burrata Pugliese & Griechisches Olivenöl «AIONIA» mit Schnittlauch  
Geschwenkter Barba di frata «Mönchsbar» & Gedörrte Kirschtomaten mit Rosmarin

---

## Süßes

Mürbeteig Tartelettes gefüllt mit Birnenweggenfüllung und Creme von der Tahiti Vanille  
Nidelzelticreme mit Fleur de Sel & Baby-Orangen «Kumquats» und frische Feigen  
oder

Gebackener Windbeutel «Eclair» gefüllt mit Mousse von der Stoll Kaffeebohne & Kakao  
«Frühlingsbote» Holländischer Rhabarber mit Basilikumkresse & Kochbananen

---

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