

BLATTSALAT

GEZUPFTER BLATTSALAT MIT GEHOBELTEM ALPSPRINZ
DRESSING AUS NATIVEM OLIVENÖL MIT BALSAMICO & HIMBEEREN zehn

SWISS ALPIN LACHS

GEBEIZTER CALANCATAL-ALPIN LACHS MIT LIMETTEN-FRISCHKÄSE
HONIGCRÈME MIT DILL & SHISO KRESSE vierzehn

RINDSTATAR

TATAR VOM BLACK ANGUS RIND „PARFÜMIERT“ MIT VECCHIA ROMAGNA
TYPISCHE TATARSAUCE & KNUSPRIGES MAGGIABROT MIT BAUMNUSS I|2 achtzehn
sechszwanzig

EIERSCHWÄMMLICRÈMESUPPE

AUFGESCHLAGENE CRÈMESUPPE MIT EIERSCHWÄMMLI
EIN „SPRUTZ“ TESSINER RATAFIA & SCHÜTTELBROT zwölf

RISO LOTTO “TERRENI ALLA MAGGIA”

ASCONESER RISO LOTO MIT STEINPILZEN & PINOT GRIGIO
GEBACKENE MOZZARELLABÄLLCHEN I|2 dreizehn
siebzehn

GNOCCHI “AGLIO E OLIO”

KARTOFFELGNOCCHI MIT RUCOLA & ORANGENKÜRBIS I|2 vierzehn
achtzehn

RAVIOLI

FEIGEN-RICOTTARAVIOLI & GESCHNETZELTES VOM REH
EIERSCHWÄMMLICRÈMESAUCE & GEHOBELTER PARMESAN I|2 siebzehn
zweiundzwanzig

CASARECCE „PAGLIA E FIENO”

GRÜNE & WEISSE SIZILIANISCHE PASTA MIT PANCETTA
WEISSE TOMATENCRÈMESAUCE & GEHOBELTER PARMESAN I|2 fünfzehn
neunzehn

RINDSFILET

MARINIERTES CARPACCIO VOM WEIDERIND
TRÜFFELCRÈME MIT PROVOLONE & SÜSSEM MAGGIAPFEFFER
GRÜNE HARTWEIZENGRIESS SPAGHETTI neunundzwanzig

SCHWEIN

IM LAGREIN GESCHMORTES BÄCKLI VOM IBERICO SCHWEIN
BORETTANEZWIEBEL MIT BALSAMICO
PASTINAKEN & KARTOFFELPÜREE MIT SOBRASADACRÈME achtundzwanzig

EGLIFILET

GEBRATENES BODENSEE EGLIFILET
WEINSAUCE PARFÜMIERT MIT ZITRONENTHYMIAN
APFELWÜRFEL & KARTOFFELTALER siebenundzwanzig

LATTE MACCHIATO

KARAMELL-MANDEL LATTE MACCHIATO MIT ESPRESSOES zehn

SCHOKOLADENRIEGEL

SCHOKOLADENMOUSSE-RIEGEL MIT WALDBEEREN
DULCE DI LECHE & THURGAUER BEEREN zehn