

Menu Goloso

Min 2 pers.

Carpaccio del gambero rosso di Mazzara con l'olio di Ciccio e caponata di finocchi

Carpaccio von roten Crevetten aus Mazzara mit Ciccio's Öl und Fenchel Caponata

Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara avec l'huile de Ciccio et caponata de fenouil

Chicche di patate con la crema fave all'aglio orsino e zafferano

Kartoffel-Chicche mit Favabohnencreme an Bärlauch und Safran

Chicche de pommes de terre avec crème de fèves à l'ail des ours et safran

Entrecôte di manzo sugli asparagi del Seeland, salsa alle spugnole e patate novelle al forno

Entrecôte vom Rind auf Seeländer Spargel, Morchelsauce und neuen gebratenen Kartoffeln

Entrecôte de bœuf sur asperges du Seeland, sauce aux morilles et pommes de terre nouvelles au four

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Crema di mascarpone alle fragole marinate

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren

Crème de mascarpone aux fraises marinées

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Min 2 pers.

Risotto Carnaroli al ragú di vitello

Carnaroli-Risotto mit Kalbsragout

Risotto Carnaroli avec ragú de veau

Duo di turbo e astice beurre blanc al dragongello, verdure di stagione

Duo aus Steinbutt und Hummerschwanz Estragon-Weißbuttersauce, Gemüse der saison

Duo de turbotin et queue de homard sauce beurre blanc à l'estragon, légumes de saison

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Panna cotta alla fava di Tonka con variazione di rabàrbaro

Panna Cotta an Tonkabohne mit Variation aus Rhabarbern

Panna Cotta à la fève de Tonka avec variation de rhubarbe

SFr. 79 p.p.

Antipasti freddi e caldi
kalte & warme Vorspeisen
Entrées froides & chaudes

Carpaccio del gambero rosso di Mazzara con l'olio di Ciccio e caponata di finocchi
Carpaccio von roten Crevetten aus Mazzara mit Ciccio's Öl und Fenchel Caponata
Carpaccio de crevettes rouges de Mazzara avec l'huile de Ciccio et caponata de fenouil

SFr. 32

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Vitello tonnato

SFr. 29

Carpaccio di manzo con l'olio di Ciccio, asparagi verdi gratinati e scaglie di parmigiano

Rinds-Carpaccio mit Ciccio's Öl, gratinierten Grünspargeln und Parmesanspänen

Carpaccio de boeuf avec l'huile de Ciccio, asperges vertes gratinées et copeaux de parmesan

SFr. 29

Zuppa di crema d'asparagi e polpette al tonno sul pesto all'aglio orsino

Spargelcremesuppe und Thunfischbällchen auf Bärlauchpesto

Suppe de crème d'asperges et boulettes de thon sur pesto à l'ail d'ours

SFr. 27

Calamaretti ripieni alla mediterranea

Gefüllte Calamari nach mediterraner Art

Calamars farcis à la méditerranéenne

SFr. 28

Primi piatti entrata o porzione

Pasta Vorspeisen oder Portion

Pâtes entrée ou portion

Chicche di patate con la crema fave all'aglio orsino e zafferano

Kartoffel-Chicche mit Favabohnencreme an Bärlauch und Safran

Chicche de pommes de terre avec crème de fèves à l'ail des ours et safran

SFr. 24/28

Risotto Carnaroli al ragù di vitello

Carnaroli-Risotto mit Kalbsragout

Risotto Carnaroli avec ragù de veau

SFr. 26/30

Tagliatelle con asparagi verdi al finocchietto selvatico e gamberi

Tagliatelle mit grünem Spargel an wildem Fenchel und Crevetten

Tagliatelle aux asperges vertes au fenouil sauvage et crevettes

SFr. 26/30

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Entrecôte di manzo sugli asparagi del Seeland, salsa alle spugnole e patate novelle al forno
Entrecôte vom Rind auf Seeländer Spargel, Morchelsauce und neuen gebratenen Kartoffeln
Entrecôte de bœuf sur asperges du Seeland, sauce aux morilles et pommes de terre nouvelles au four
SFr. 54

Scaloppine di vitello salsa al limone verdurine e risotto al parmigiano
Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit Gemüse und Parmesanrisotto
Escalopes de veau sauce citron légumes et risotto au parmesan
SFr. 48

Duo di turbo e astice beurre blanc al dragongello, verdure di stagione
Duo aus Steinbutt und Hummerschwanz Estragon-Weißbuttersauce, Gemüse der saison
Duo de turbotin et queue de homard sauce beurre blanc à l'estragon, légumes de saison
SFr. 58

Gamberoni con salsa Malai Curry di Chef Rajib, fregola Sarda agli asparagi verdi
Riesenkrevetten mit Malai Curry-sauce vom Chef Rajib, Sardische Fregola, grünem Spargel
Crevettes géantes avec sauce Malai Curry de Chef Rajib, fregola sarde aux asperges vertes
SFr. 51

Formaggi & Dolci

Crema di mascarpone alle fragole marinate
Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren
Crème de mascarpone aux fraises marinées
SFr. 14

La cassata Siciliana di ricotta, ritoccata da Pino
Sizilianische Cassata an Ricotta, nach Art von Pino
Cassata de ricotta sicilienne, retouché par Pino
SFr. 15

Semifreddo al croccante di torrone
Nougat-krokant-Semifreddo
Semifreddo au croquants de nougat
SFr. 14

Panna cotta alla fava di Tonka con variazione di rabàrbaro
Panna Cotta an Tonkabohne mit Variation aus Rhabarbern
Panna Cotta à la fève de Tonka avec variation de rhubarbe
SFr. 15

Variazioni di sorbetti fatti in casa
Variation aus hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison
SFr. 15

Variazione di formaggi
Käsevariation
Variation de fromages
SFr. 19