



Menü 1

Crema di zucca di Hokkaido con noci tostate e gnocchetti di ricotta

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Baumnüssen und Ricotta-Klösschen

Hokkaido pumpkin soup with toasted walnuts and ricotta dumplings

Bistecca di tonno con vinaigrette agli agrumi su verdure al forno

Thunfischsteak mit Zitrusvinaigrette auf Ofengemüse

Tuna steak with citrus vinaigrette on oven baked vegetables

Vegetarische Option / Vegetarian option

Tagliatelle fatte in casa con cima di rapa e pinoli tostatati

Hausgemachte Tagliatelle mit Stengelkohl und gerösteten Pinienkernen

Homemade tagliatelle with cima di rapa and toasted pine nuts

Tiramisù al panettone e castagne

CHF 70.00

Menü 2

Cuscino di sfoglia ai funghi trifolati e Taleggio

Blätterteigkissen mit sautierten Pilzen und Taleggio-Käse

Puff pastry pocket with sautéed mushrooms and Taleggio cheese

Petto di tacchino ripieno al tartufo su letto di risotto, con carote candite

Truthahnbrust mit Trüffelfüllung auf Risotto, mit kandierten Karotten

Truffle-stuffed turkey breast served on a bed of risotto, with candied carrots

Vegetarische Option / Vegetarian option

Tagliatelle fatte in casa con cima di rapa e pinoli tostatati

Hausgemachte Tagliatelle mit Stengelkohl und gerösteten Pinienkernen

Homemade tagliatelle with cima di rapa and toasted pine nuts

Tiramisù al panettone e castagne

CHF 80.00

The menu price includes 2dl wine, 1 soft drink,

mineral water, 1 coffee and 2 hours staff of costs