

Menu 1

Amuse bouche

Mozzarella di bufala con peperonata e olio piccante con basilico

Feiner Büffelmozzarella mit Peperonata und Chili-Basilikumöl

Buffalo-milk-Mozzarella with peperonata and chilli basil oil

Mozzarella de bufflone à la peperonata et à l'huile aux piments rouges et au basilic

Нежный сыр Мозарелла из молока буйволиц, с красным перцем и оливковым маслом, настоянном на чили и базилике

Brodo d'agnello con cappellacci di spinaci, Ricotta e pesto

Klare Lammsuppe mit hausgemachten Cappellacci gefüllt mit Spinat und Ricotta Pesto

Lamb consommé with house-made cappellacci filled with spinach and Ricotta Pesto

Consommé d'agneau aux cappellacci maison farcis au pesto aux épinards et à la ricotta

Бульон из баранины с Capellacci по-домашнему, с начинкой из шпината, сыра рикотта и соуса песто

Gnocchi casalinghi con spezzatino di cervo e funghi porcini

Hausgemachte Gnocchi mit Hirsch- und Steinpilzragout

House-made gnocchi tossed with braised venison and porcini ragu

Gnocchi maison au ragoût de cerf aux cèpes

Ньоки по-домашнему, с рагу из белых грибов и оленины

Sorbetto al limone con menta e Limoncello

Zitronensorbet mit Minze und Limoncello

Lemon sorbet with mint and limoncello

Sorbet au citron à la menthe et au limoncello

Filetto di manzo arrostito con funghi marinati

polenta grassa, burro d'aglio con Pernod

Rindsfilet gebraten mit marinierten Portobello Pilzen, Polenta, Pernod Knoblauch Butter

Roasted fillet of beef with marinated portobello mushrooms, polenta grasse, Pernod garlic butter

Filet de boeuf grillé aux champignons Portobello marinés, à la polenta et au beurre d'ail au Pernod

Филе говядины, жареное с маринованными грибами Portobello, на гарнир - каша из кукурузной крупы, заправленная чесночным маслом с Абсентом

Fondant al cioccolato con semifreddo alla vaniglia e d'arancia sanguigna candita

Zartschmelzender Schokoladenkuchen und Vanilleparfait mit kandierten Blutorange

Chocolate fondant with vanilla and candied blood orange semifreddo

Fondant au chocolat et parfait à la vanille et son confit à l'orange sanguine

Шоколадный пирог с ванильным парфе и с засахаренными красными апельсинами

Menu Fr. 85.-

Ab 2 Personen / min 2 pers. / dès 2 pers.

Menu 2

Amuse bouche

Calamaretto farcito alle erbe con scalogno sott'aceto allo zafferano, insalata di Chorizo

Tintenfisch gefüllt mit Kräutern an Safran-Schalottendressing und Chorizo Salat
Herb stuffed baby squid with saffron and eschalot dressing on chorizo salad
Calmars farcis aux herbes à la sauce au safran et aux échalotes et une salade de Chorizo
Кальмары, начиненные травами, под соусом из шафрана с салатом Chorizo

Crema di pastinaca con piccola crostata di cervo

Pastinakenrahmsuppe mit Hirschküchlein
Cream of parsnip soup with braised venison tart
Crème de parnais aux tarte de cerf
Крем-суп из пастернака, к нему подается слойка с начинкой из оленины

Ravioli farciti di zucca arrostita alle mandorle

con salsa alla crema d'aglio e rosmarino

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit gebratenem Kürbis und Mandeln auf Rosmarin Knoblauch Rahmsauce
House-made roast pumpkin and almond ravioli in rosemary and garlic cream
Ravioli maison farcis à la courge et aux amandes rôtis à la sauce à l'ail et au romarin
Равиоли по-домашнему, с начинкой из жареного миндаля и семечек тыквы, под сливочным соусом, с розмарином и чесноком

Sorbetto al limone con menta e Limoncello

Zitronensorbet mit Minze und Limoncello
Lemon sorbet with mint and limoncello
Sorbet au citron à la menthe et au limoncello

Tonno alla griglia su linguine al nero di seppia e caponata con olio di basilico

Grillierter Thunfisch auf schwarzen Linguine mit Caponata (italienischer Auberginenragout süß-sauer) und Basilikumöl
Seared yellow fin tuna on squid ink linguine with caponata (italian sweet and sour aubergine ragout) and basil oil
Thon grillé sur linguine à l'encre de calmar, caponata (ragoût d'aubergines aigre-doux à l'italienne) e huile d'olive au basilic
Тунец, жареный на гриле, с черными макаронами Linguine, под соусом Caponata (итальянский кисло-сладкий соус из баклажан) и оливковым маслом, настоящим на базилике

Tiramisu con semifreddo di banana e cioccolato della casa

Tiramisu mit hausgemachtem Bananen-Schokoladenparfait
Tiramisu with house-made banana and chocolate parfait
Tiramisu au parfait à la banane et au chocolat fait maison
Домашнее тирамису с бананом и с шоколадным парфе

Menu Fr. 80.-

Ab 2 Personen / min 2 pers. / dès 2 pers.