

# Menù Degustazione

*S*tuzzichino dello chef

*W*illkommensvorspeise vom Küchenchef



*T*artare di manzo con crema al gorgonzola giovane e tartufo nero

*R*indertatar mit junger Gorgonzolacreme und schwarzem Trüffel



*T*ortellini ripieni all'astice su crema ai porri novelli aromatizzata al timo e carciofo fritto

*M*it Hummer gefüllte Tortellini auf einer Baby-Lauchcreme

gewürzt mit Thymian und gebratener Artischocke



*F*iletto di pescatrice dorata al burro con asparagi novelli salsa al burro bianco

Riso Pilaf con cipolle fritte

*F*ilet vom goldenen Seeteufel in Butter mit neuem Spargel in weißer Buttersauce.

Pilawreis mit Röstzwiebeln

*Oppure*

*C*uore di Filetto vitello "Rossini" servito con salsa al porto invecchiato

Gratin di patate al timo verdure al burro

*H*erz vom „Rossini“-Kalbsfilet serviert mit gereifter Portweinsauce

Kartoffelgratin mit Thymian und Gemüse mit Butter



*S*emifreddo meringato all'arancio e mousse al cioccolato

*S*emifreddo mit Orangenbaiser und Schokoladenmousse

Menu completo Fr. 120.-

Menu completo con piatto principale pesce o carne Fr. 92.-

*Nada  
Nani*  
Camilla & Hernani