

VORSPEISEN

*Hirschfleisch in Majoran-Tartar, Heidelbeermost,
Granatapfelmayonnaise und Puff-Quinoa*

Fr. 29

*Mousse von Tessiner Lachsforelle, knusprige Waffel,
Knollensellerie, Gelbgold*

Fr. 27

*Gänseleberschnitzel, karamellierte Feige mit Tonkabohne,
French Toast und schwarze Trüffelmilchcreme*

Fr. 33

*Mantuanische Kürbiscremesuppe, Pfifferlinge, Crème fraîche
und Parma-Chips*

Fr. 23

ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Tagliolini, aufgeschlagen mit Rote-Bete-Creme, Rohkost mit roten Garnelen aus Mazara del Vallo, Zitronengras-Konfetti

Fr. 29

Geräuchertes Risotto Riserva San Massimo, Wacholder, Zimt, Nelke und Lorbeerblätter, Sassella-Reduktion mit in Glastopf gegartem Reh-Ragout

Fr.30

Ravioli "Casoncelli" aus frischem Nudelteig, gefüllt mit Kürbis, Pinienkernen und Sultaninen. Knusprige Schweinebacke, Birnengel und toskanischer Pecorino-Käse

Fr. 28

Parmentier von roten Kartoffeln, gebratene Jakobsmuscheln, Koralle aus Tintenfischtinte, Extra natives Rosmarin-Olivenöl, Erbsensprossen

Fr. 26

FISCH UND FLEISCH

Rehrücken Baden-Baden mit Rotkohl, Spätzle,
karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, gemischten Pilzen der
Saison, Birne und Preiselbeeren

Nach Vorbestellung (min. 2 Personen)

Fr. 56 p.p.

*Hirschlende in einer Wacholder-Thymian-Kruste, Rotkohl,
violette Kartoffelpüree und glasierte Feige, Wildfond*

Fr. 49

*Kalbskotelett mit aromatischen Kräutern, Vanille-
Karottenpüree und Champagnerrisotto*

Fr. 54

*Alpiner Saibling, kandierter Kürbis, Babygemüse der Saison,
Safrancreme*

Fr. 46

DESSERTS UND KÄSE

Crema Catalana mit Zitronellgras, Pistazien und Himbeere

Fr. 16

*Destrukturiertes Tiramisu mit Sbrisolona-Kuchen und
Kaffeesauce*

Fr. 16

*Mousse von dunkler Schokolade, Baiser, Himbeersorbet und
geröstete Mandeln*

Fr. 16

Drei Sorbets des Hauses

Fr. 14

Käseplatte des Tages

Fr. 20