

AUTUNNO GASTRONOMICO/ KULINARISCHER HERBST

MENU DEGUSTAZIONE/ DEGUSTATIONSMENÜ

Tartare di capriolo, funghi in conserva, maionese all'olio affumicato, salsa alle bacche di sambuco e croccante di mais

Hirschtatar, Pilzen, geräucherte Ölmayonnaise, Holunderbeersauce und knackiger Mais

Tortelli di cervo, demi glace al pepe della valle maggia, zucca arrosto, cremoso al belperknolle

Reh - Tortelli, Demi-Glace mit Maggiatal-Pfeffer, gerösteter Kürbis, Belperknolle-Creme

Riso acquerello mantecato ai funghi, ragù d'anatra e tartufo nero

Cremiger Aquarellreis mit Pilzen, Entenragout und schwarzem Trüffel

Entrecôte di cinghiale al burro di cacao, purea di mela Braeburn ticinese, porro fondente, rafano e olio all'alloro

Wildschwein-Entrecôte mit Kakaobutter, Tessiner Braeburn-Apfelmus, dunklem Lauch, Meerrettich und Lorbeeröl

Paris Brest, cremoso alle castagne con cioccolato fondente al 64%, mandorle, sorbetto alla pera e lemon grass

Paris Brest, Kastaniencreme mit 64 % dunkler Schokolade, Mandeln, Birnensorbet und Lemongras

Fr. 130 p.p.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.