



MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ

Magatello di vitello svizzero con salsa tonnata, katsuobushi, salsa teriyaki fatta in casa, foglie di capperi e polvere di lattuga di mare

Schweizer Kalbsrippe mit Thunfischsauce, Katsuobushi, hausgemachter Teriyakisauce, Kapernblättern und Meersaltpulver

Bottoni di pasta fresca con farcia liquida alla riduzione di crostacei, gamberi rosa mi-cuit, carciofi e cedro dolce-salato

Frische Nudelknöpfe mit flüssiger Füllung mit Schalentierreduktion, rosa Garnelen, Artischocken und süß-salziger Zitrone

Petto d'anatra dell'Appenzeller glassato all'arancia, scorzonera fondente e anice stellato

Appenzeller Entenbrust glasiert mit Orange, Schwarzwurzeln und Sternanis

Crème brûlée al succo di mandarino, pan di zenzero, fiori eduli e sorbetto di diospiro maturo

Crème Brûlée mit Mandarinsaft, Lebkuchen, essbaren Blüten und Kakisorbet

Fr. 130 p.p



Il sommelier consiglia/der Sommelier empfiehlt: Wine-Pairing

"l'abbinamento di vini al cibo. in modo equilibrato, consolida l'esperienza di gusto e olfatto, coinvolgendoti completamente durante tutta la degustazione del menu".

Cristina Alberti, Sommelier – Ristorante La Chiesa

"Die ausgewogene Kombination von Weinen und Speisen konsolidiert das Geschmacks- und Geruchsergebnis und bezieht Sie während der Verkostung des Menüs vollständig mit ein".

Pairing vini: Fr. 100 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.