

Il Sacro...

L'uovo del Ticino

tuorlo fritto cremoso, soffice di albumi,
fungo fenice, croccante al pane di segale e tartufo nero

Travioli del plin con farcia di cortile

pesto fresco di borragine ed erbe aromatiche,
pinoli croccanti e belperknolle stagionato

Ganassino di manzo alla senape leggera

polenta arrostita, carpaccio di rape, chutney di albicocca,
coriandolo e pepe della Val Bavona

Cremoso al Büscion

sablé bretone alla lavanda con percoche
e sorbetto di pesca noce

CHF 135.-

"Le nostre esperienze di degustazione sono pensate per essere condivise con l'intero tavolo"

Das Heilige...

Das Tessiner Ei

gebraten eigelb cremig, weich von Eiweiß,
phoenix piz, roggenbrot knusprig und schwarzer trüffel

Pin Ravioli mit hof füllung

frisches borretsch pesto und gewürzkräuter,
knusprige pinienkerne und belperknolle alt

Rinderbacke mit leichter senf

geröstete polenta, rübenkarpaccio, aprikosen chutney,
koriander und Val Bavona pfeffer

Cremiges Büsción

lavandel sablé breton mit percoche und nektarine sorbet

CHF 135.-

“Unsere Verkostungserlebnisse sind so konzipiert, dass sie mit dem gesamten Tisch geteilt werden“