



*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH POSITIV ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE

78.– CHF

3 GÄNGE

97.– CHF

4 GÄNGE

116.– CHF

5 GÄNGE

135.– CHF

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

185.– CHF

*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir geben ihnen gerne Informationen über möglich Allergene in den einzelnen Gerichten.



*

DIE ERSTE VERFÜHRUNG

*

Vitello Tonnato Matthias

*

Knusprige Burrata auf Melonencarpaccio
mit Pistazien und Zitronenmelisse

*

Sushi vom Lugnezer Saibling
mit gepickelten Zwetschgen und Patisson

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

Zitronen Pinienkernravioli

mit geschmolzenen Tomaten und Minzöl

*

Aglio Olio e Peperoncino Söppchen

mit Parmesancreme und Kartoffelstroh

*

Pfirsich Rosmarinrisotto

mit Rauchpfefferschaum und Rohschinken chips

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Zweierlei von Luzis Kalb
mit Rucolarisotto und Tomatensalat

*

Konfierter Zander
mit Pisto und Quarkgnocchi

*

Rindsentrecôte
mit Parmigiana und Fenchel Chilijus

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Brombeer Pistazien Vacherin Glace
mit weißer Schokolade

*

Dessert Melba

*

Schokobombe
mit Torrone Glace und Heidelbeeren

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*