

Menu Degustazione

Insalata "pesto-cockail" con pomodori, mozzarella e pane d'olive

Pesto-Cocktail-Salat mit Tomate, Mozzarella und Olivenbrot

Pesto-cocktail-salad with tomato, Mozzarella and olive bread

Spghettini due colori

Zweifarbige Spghettini mit Broccoli

Schnittlauch-Sauerrahm und grillierte Lachstranche

Two colored spghettini with broccoli

Sour cream with chives and a slice of grilled salmon

Sorbetto alla pesca

Pfirsichsorbet mit Holunderblüten-Prosecco

Peach sherbet with elderberry blossom Prosecco

Scaloppine di vitello alla griglia

Grillierte Kalbsschnitzel mit Zitronenpfeffer

Champignons mit Frischkäse, Olivenöl-Bratkartoffeln und Zucchettispiess

Grilled veal schnitzel with lemon pepper

Mushrooms with fresh cheese, potatoes sautéed in olive oil and zucchini skewer

"Crème Brûlée" al mango con insalata di melone

Crème Brûlée von der Mango mit Melonensalat und Schokoladenhüppe

„Crème brûlée“ of mango with melon salad and chocolate biscuit

Menupreis CHF 73.00