

# Menu Gourmet

Crunchy egg cooked in heart at 63°C, sautéed spinach leaves and Parmesan cheese coulis  
*Uovo croccante a 63 °, foglie di spinaci saltate e coulis di parmigiano*

Or/O

Red tuna tartare, avocado cream with coconut milk, samphire and carasau bread  
*Tartare di tonno rosso, crema di avocado al latte di cocco, salicornia e pane carasau*



« Beluga » lentil soup, sautéed squid julienne and herbs coulis  
*Zuppa di lenticchie «beluga», julienne di calamari saltati e coulis d'erbe*

Or/O

"Aquerello" risotto with octopus stew, dehydrated olives and basil crumble  
*Risotto "Acquerello" con polpo in umido, olive disidratate e crumble al basilico*



Grilled swordfish cubes, smoked pepper cream, green beans and capers powder  
*Cubo i di pesce spada alla griglia, crema di peperoni affumicati, fagiolini e polvere di capperi*

Or/O

Pork belly cooked at low temperature, Jerusalem artichoke purée, candied shallots & juice with Dijon mustard  
*Pancia di maiale a bassa temperatura, purè di topinambur, scalogno confit & riduzione alla senape di Digione*



"Like a Strudel" apple pie, cinnamon bavaoise, pine nut crumble & vanilla ice cream  
*Torta di mele "Like a Strudel", bavaoise alla cannella, crumble di pinoli & gelato alla vaniglia*

Or/O

Selection of matured cheeses from our cellar, honey from the region & fruit bread  
*Selezione di formaggi stagionati dalla nostra cantina, miele della regione & pane alla frutta*

Menu served only in the evening  
*Menu servito solo la sera*

4 dishes/*portate* 105 CHF  
3 dishes/*portate* 85 CHF