

Menu Gourmet

Tuna tartare, blackcurrant jelly, with salmon caviar & kefir.
Tartare di tonno con gelé de Cassis, caviale di salmone & kefir.

Or/O

Beef Tataki with grilled & marinated mushrooms, mustard mayonnaise & parsley powder.
Tataki di manzo con funghi grigliati & marinati, mayonese alla mostarda & polvere di prezzemolo.



Plin Ravioli filled with “Gorgonzola cheese”, sautéed “Guanciale” & leek cream.
Ravioli del Plin ripieni al Gorgonzola su letto di guanciale saltato & crema di porro.



Paccheri stuffed with cod stew, burrata mousse & candied tomato petals.
Paccheri ripieni di stufato di baccalà, mousse di burrata & petali di pomodoro canditi..



Salmon in “Teriyaki sauce” with smoked rice salad & escarole mousse.
Salmone in salsa Teryaki con insalata di riso affumicata & spuma di scarola.

Or/O

Honey laced pork belly, autumn fruit compote with anis liquor & mashed potatoes.
Pancia di maiale laccata al miele su composta di frutta autunnale al Pernod & purea di patate.



Mascarpone dome, salted caramel & hazelnut shortbread topped with pear
Cupola di mascarpone, caramello salato & pera, su sablé alle nocciole

Or/O

Selection of matured Cheeses from our cellar, local honey & fruit filled bread.
Selezione di formaggi stagionati nella nostra cantina, miele della regione & pane alla frutta.

Menu served only in the evening.

Menu servito solo la sera.

4 courses CHF 105.- / 4 portate CHF 105.-
3 courses CHF 85.- / 3 portate CHF 85.-