

San Valentino

Menu



Primo incontro

Raviolo di bresaola con morbido di formaggie e limone con Involtino di Salmone, Rucola e morbido formaggio

Trockenfleisch, Frischkäse, Zitronen, Rucola, Rauchlachs

Rosso passione

Risotto ai frutti di bosco con scaglie di Parmggiano

Waldbeerenrisotto, Parmesansplitter

Weinbegleitung;

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin, 2017

50% Chardonnay, 30% Sémillon, 14% Pinot Nero, 6% Sauvignon Blanc, Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nuancen, welche an Linden-blüten erinnern. Frischer und fruchtiger Geschmack, weich, zart und voller Harmonie. Angenehm mit wohlschmeckendem Abgang und guter Struktur.

Intrigo

Pesce spada scottato con finocchio e arancie con perle di zenzero e spuma di joghurt

Gebratener Schwertfisch, Fenchel, Orangen, Ingwerperlen und Joghurtschaum

Weinbegleitung;

Nebbiolo D'Alba DOC Barrica, Cascinotto

Az. Agr. Claudio Alario, 100 % Nebbiolo, Piemonte, 2016

Ausbau während 18 Monaten im französischen Barrique. Blumige Nase mit Noten von Waldbeeren. Vollmundig und intensiv im Geschmack. Schöne dichte rubinrote Farbe. Langanhaltender Abgang.

Dolcemente tuo

Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido e salsa ai lamponi

Heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersoße



Menu 3-Gang 59

Menu 4-Gang 69

+ Weinbegleitung +12

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

San Valentino

Menu



Primo incontro

Raviolo di bresaola con morbido di formaggie e limone con Involtino di Salmone, Rucola e morbido formaggio

Trockenfleisch, Frischkäse, Zitronen, Rucola, Rauchlachs

Rosso passione

Risotto ai frutti di bosco con scaglie di Parmggiano

Waldbeerenrisotto, Parmesansplitter

Weinbegleitung;

Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC, Guido Brivio, Tessin, 2017

50% Chardonnay, 30% Sémillon, 14% Pinot Nero, 6% Sauvignon Blanc, Geschmack nach Äpfeln und Birnen, begleitet von blumigen Nuancen, welche an Linden-blüten erinnern. Frischer und fruchtiger Geschmack, weich, zart und voller Harmonie. Angenehm mit wohlschmeckendem Abgang und guter Struktur.

Intrigo

Pesce spada scottato con finocchio e arancie con perle di zenzero e spuma di joghurt

Gebratener Schwertfisch, Fenchel, Orangen, Ingwerperlen und Joghurtschaum

Weinbegleitung;

Nebbiolo D'Alba DOC Barrica, Cascinotto

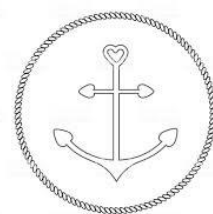
Az. Agr. Claudio Alario, 100 % Nebbiolo, Piemonte, 2016

Ausbau während 18 Monaten im französischen Barrique. Blumige Nase mit Noten von Waldbeeren. Vollmundig und intensiv im Geschmack. Schöne dichte rubinrote Farbe. Langanhaltender Abgang.

Dolcemente tuo

Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido e salsa ai lamponi

Heißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersoße



Menu 3-Gang 59

Menu 4-Gang 69

+ Weinbegleitung +12

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7% MwSt.