

Le proposte dello Chef

Salmone (FRO) cotto a bassa temperatura con Baby spinaci,
su crostino di pane e Coulis di zucchini e menta

Lachsfilet (FRO) Sous Vide mit Babyspinat,
auf Röstbrot und Zucchetti- Minze Coulis

CHF 38.50

Bauletti al pesce spada e lime al sughetto di pomodoro concassée, capperi, olive
nere e pinoli

Schwertfisch- Lime Teigtaschen an würziger Sauce von
Tomaten- Concassée, Kapern, Oliven und Pinienkernen

CHF 29.50

Risotto all'amaretto con speck croccante caramellato e taralli pugliesi sbriciolati

Amaretto- Risotto, dazu glasierter Speck und Apulische Taralli- Brösel

CHF 25.50

Cuore di filetto di manzo (CH) (200-220gr) alla griglia profumato al rosmarino,
su riduzione di vino rosso Susumaniello, servito con patate e carciofi

Rindsfilet Herzstück (CH) (200- 220gr) vom Grill mit feinem Rosmarinduft,
auf Reduktion von Susumaniello Rotwein, dazu Kartoffeln und Artischocken

CHF 49.50