

Vorspeise

| | |
|---|---------|
| Gazpacho mit gelber Tomate, gehacktem Seelachs* mit Limette und Ingwer | € 14,00 |
| Oktopus-Terrine* mit Mayonnaise, Fenchel, Orange und Kardamom | € 14,00 |
| Geräucherter Stör, gedünstete Kartoffeln mit Safran und schwarzem Pfeffer, Rote-Bete-Creme | € 14,50 |
| Stornello-Tatar aus piemontesischem Rind, Castelmagno-Käsebrösel und Carasau-Brotflocken, leichte Sardellen- und schwarzer Knoblauchsauce | € 14,50 |
| Lauwarme Kalbszunge, Schwarzkohl und geröstete Haselnüsse | € 14,00 |
| Lauchflan und seine Creme mit Olivenöl und Feta, Crumble von Thymian und Pfeffer | € 13,50 |
| Aufschnittplatte aus unseren Tälern mit Gemüse in Öl | € 14,00 |

Nudeln, Risotto & Suppe

| | |
|---|---------|
| Strascinati-Nudeln mit Rübengrün, frittierten Semmelbröseln, getrockneten Tomaten und Zitronen-Seeteufel* | € 14,00 |
| Ravioli* gefüllt mit Kartoffeln und Kabeljau, Safrancreme mit Tomaten und Oliven aus Taggia | € 14,00 |
| Carnaroli-Risotto mit Kürbiscreme, Nduja-Wurstcreme und Burrata-Käse | € 14,00 |
| Kartoffel-Kastanien-Gnocchi** mit Salbei, Bettelmatt-Käsefondue und Samthaubei-Pilzen | € 14,00 |
| Frische Pasta-Nudeln, sautiert mit Artischocken, römischem Schafskäse und Wurst | € 14,00 |
| Maltagliati-Nudeln mit gehacktem Perlhuhn, Steinpilzen* und Trüffel | € 13,00 |
| Kürbis-Schwarzkohl-Creme mit neuem Öl | € 13,00 |

Auch zum Mitnehmen erhältlich

Service und Gedeck inklusiv
Gefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind.

Vegetarische Ecke

| | |
|---|---------|
| K. Sautierte Fenchel mit gerösteten Haselnüssen und Kürbiskernen auf Cannellini-Bohnen und roter Miso-Creme | € 13,00 |
| Weisser Lauch in Folie geschmort, grün in Sahne mit Feta-Käse und knackigen Pistazien | € 13,00 |
| Knollensellerie, vakuumgedünstet, mit Soja und Honig lackiert, Schnittlauchöl und weisses Quinoa-Fondue | € 13,00 |
| Blumenkohl-Kichererbsen-Suppe mit Kokosmilch und Curry | € 13,00 |
| Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit Marmeladen | € 14,00 |

Fisch & Fleisch

| | |
|--|---------|
| Gebratene Oktopus Tentakel*, Jasminreis und Süsskartoffel reme mit indischen Gewürzen | € 21,00 |
| Gebratenes Saiblings Filet mit in Majoran geschmorten Artischocken, Tomaten und frittierten Topinambur | € 21,50 |
| Gebratene Rotbarbenfilets mit Thymian, lila Karotten und perlweisser Polenta | € 22,50 |
| Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinefleisch-Rollé, gefüllt mit Steinpilzen*, gewürzt mit Timorasso Weisswein und geräuchertem Fleur de Sel | € 23,00 |
| Coalvi Piemonteser Rinderfilet im Auflauf, Bettelmatt-Käsefondue und frittierte Zwiebeln | € 24,00 |
| In Wacholder marinierte Lammkoteletts*, gewürztes Kürbismousse und Prunent-Weinreduktion | € 23,00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Mousse aus Ricotta-Käse und Akazienhonig, Kastanienkeks und knuspriger Tonkabohne-Waffel | € 7,50 |
| Panna Cotta mit Mandeln, Amaretto- Likör Gelée und karamellisierte Feigen, Streusel mit Mandel | € 7,50 |
| Mascarpone-Charlotte, kandierte Mandarinen und Schokoladenflocken | € 7,50 |
| Nougat-Semifreddo mit Moka und Schokoladensauce | € 7,50 |
| Manjari Grand Cru 64 % Schokoladenkuchen, Schokoladenmousse und Crème Anglaise-Pudding mit Kakao und Zimt | € 7,50 |