

Vorspeise

<i>Lauwarmer Baby-Oktopus* auf einer Creme aus violetten Kartoffeln, Safranwaffel und Basilikumöl</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Arktischen Saibling**, mariniert in Zitrusfrüchten und rosa Pfeffer, griechische Joghurtcreme mit Meerrettich und Sprossen</i>	€ 18,00
<i>Stornello-Tatar: Piemontesisches Rindfleisch mit mariniertem Kürbis, Kastanien* und Toma-Käse aus Crodo</i>	€ 17,00
<i>Entenbrust*, Preiselbeer Kompott, Sellerie aus Verona und Balsamico-Essig</i>	€ 17,00
<i>Auswahl an Wurstwaren vom Ossola Tal mit Roggenbrot</i>	€ 17,00
<i>Blumenkohlfplan, leichte kantabrische Sardellencreme mit getrockneten Kapern und Zitrone</i>	€ 15,00

Nudeln, Risotto & Suppe

<i>Frische Tagliolini-Nudeln mit Urgetreide, Artischockencreme, Saiblingsrogen und knusprigen Semmelbröseln mit Zitronenschale</i>	€ 17,00
<i>„Plin“-Ravioli* mit drei Braten, glasiert mit Bergbutter und Salbei, Kalbsfond und schwarzen Trüffel Spänen</i>	€ 18,00
<i>Carnaroli-Risotto mit jungem Lauch und Bettelmatt-Käse, Brisaula und Nebbiolo-Wein Reduktion</i>	€ 18,00
<i>Frische Sedanini-Pasta mit Lamm*-Ragout und Thymian, getrocknetem Tomaten-Granola und Walnüssen</i>	€ 18,00
<i>Typische Gnocchi** aus dem Ossola-Tal mit Kastanien und Kürbis, Lorbeerbutter, geräuchertem Ricotta und Kaffeepulver</i>	€ 17,00
<i>Borlotti-Bohnencremesuppe mit Rosmarin, gehacktem Schweinefett aus dem Ossola-Tal und knusprigem Brot</i>	€ 17,00

Auch zum Mitnehmen erhältlich

Gedeck Euro 2,00 pro Person

*Gefrorene Produkte können verwendet werden, wenn keine frischen verfügbar sind.

** Die Produkte wurden in unserer Küche verarbeitet und können während der Verarbeitung schockgefrostet werden

Vegetarische Ecke

<i>Carpaccio von salzgebackenen Knollensellerie mit geräucherter Tofu-Creme und würzigem Sellerie-Coulis</i>	€ 15,00
<i>Artischockengratin mit Ziegenkäse und rosa Pfeffer, Spinat- und Granatapfel Salat</i>	€ 15,00
<i>Vegane Kartoffel und Kürbis Gnocchi** mit Pilz-Lauch-Ragout und Balsamico Glasur</i>	€ 15,00
<i>Seitan-Gulasch mit Gemüse und geräucherten Paprika-Kartoffeln</i>	€ 15,00
<i>Auswahl an Käse aus unseren Tälern mit verschiedenen Marmeladen</i>	€ 15,00

Fisch & Fleisch

<i>Zanderfilet in Mandel-Panko-Kruste, Senfblätter in Chili und Zitrone geschmort</i>	€ 23,00
<i>Tintenfisch* gefüllt mit knackigem Gemüse auf Kichererbsen Creme in frischem Olivenöl</i>	€ 23,00
<i>Lila-ovaler-Quallenfresser mit Kartoffeln-Rösti und Zitrus-Sahnesauce</i>	€ 24,00
<i>Kaninchen „Porchetta“ mit Kastanien* und Pflaumen, leicht geräucherter Selleriecreme</i>	€ 27,00
<i>Langsam gegerate, entbeinte Schweinshaxe mit Salbei, Äpfeln und Apfelwein</i>	€ 26,00
<i>Piemontesisches Rinderfilet „Coalvi“ in einer Kruste aus Petersilien- und Kräuter von Mottarone, Kalbfleisch- und Tarlapp-Wein Reduktion</i>	€ 30,00

Dessert

<i>Joghurt-Gewürzmousse (Zimt und Anis), Granatapfel und Balsamico-Reduktion</i>	€ 8,00
<i>Schokoladen-Mais Namelaka, Kakao und Polenta Törtchen, knusprige Orangenkrokant</i>	€ 8,00
<i>Halbgefrorenes mit Génèpi-Likör, Granny-Smith-Apfelgelee und Rhododendronhonig-Tuille</i>	€ 8,00
<i>Zabaione-Verrine, in Barolo Chinato marinierten Rosinen und Haselnüssen</i>	€ 8,00
<i>Vegane Tarte mit Frangipani und Clementinen Coulis</i>	€ 8,00