

# UNSERE VORSCHLÄGE



## Vorspeisen

Schwertfisch-Carpaccio*, Bergamotte-Emulsion, osmatisierte rote Zwiebel und gesalzene Mandeln	€ 18,00
Garnelentatar*, in Wermut marinierte Honigmelone und Prünent-Reduktion	€ 18,00
Rosa gebratenes Kalbfleisch aus dem Piemont, unsere traditionelle Ei-Thunfisch-Sauce, knusprige Kapern und Zitrone	€ 15,00
Tatar vom piemontesischen Rind (Coalvi-zertifiziert), Mayonnaise mit geräuchertem Paprika und luftige Kohlewaffel aus Pflanzenkohle	€ 17,00
Geräucherter Schinken aus dem Vigizzo-Tal, Crostino mit aufgeschlagener Almbutter, verfeinert mit Alpenheu	€ 17,00
Flan aus Macugnaga-Mascarpa, Brennesseln und säuerliches Tomaten-Himbeer-Coulis	€ 15,00

## Pasta & Risotto

Handwerklich hergestellte Mezzi Paccheri Rigati mit Blaukrabbe*, Krabbenbisque und wildem Fenchel	€ 18,00
Seefisch-Ravioli, Butter, Haselnüsse, Saiblings-Bottarga und frittiertes Salbei	€ 18,00
Carnaroli-Risotto, cremig mit Heidelbeer-Acidulat, Bettelmatt-Käse und Zitronenthymian	€ 18,00
Eier-Tagliolini, Kaninchenragout, Taggiasca-Oliven und Zitrone	€ 17,00
Kartoffelgnocchi, frisches Tomaten-Concassé, Auberginencreme mit Majoran und Ricotta-Quenelle von der Alm	€ 18,00
Kalte Gurkensuppe, Granny-Smith-Apfel, junger Blattspinat und Austernblätter	€ 17,00

## Vegetarische Ecke

Herzhafter veganer Cheesecake mit Mohnsamen, zerbröselte Taralli und Gemüse	€ 15,00
Kräftiges Gazpacho aus San-Marzano-Tomaten und Erdbeeren, Gurkenbrunoise und Knusper aus Kürbis- und Leinsamen	€ 15,00
Mit weißem Miso gratinierte Aubergine, Cajun-Gewürze und Schnittlauch	€ 15,00
Burratina, grüne Zucchini-creme mit Minze, confierte Kirschtomaten und Brotwaffel	€ 15,00
Unsere Auswahl an Käsesorten aus den Tälern mit Konfitüren	€ 17,00

## Fisch & Fleisch

Lachsforellenfilet von der Plancha, Zucchini-Spaghetti und Minzcreme	€ 24,00
Knuspriger Wolfsbarsch, Ajo Blanco, Queller und Öl von verbranntem Lauch	€ 23,00
Rotbarsch, reduzierte Sauce aus gelben Datterino-Tomaten und Safran, Eskariol und dehydrierte Oliven	€ 24,00
Zart geschmortes Kalbfleisch, Creme von roten Zwiebeln und Prünent-Wein sowie knusprige Polenta-Waffel	€ 27,00
Entenbrust mit Fünf-Pfeffer-Lackierung, kalte Fenchelcreme und grüner Apfel mit Dill	€ 27,00
Kurz gebratenes Rinderfilet (Coalvi-zertifiziert), confierte San-Marzano-Tomate und sommerliche Béarnaise mit Estragon	€ 35,00

## Dessert

Veganer Schokoladen-Brownie, Zartbitter-Ganache und Aprikosengelee	€ 8,00
Semifreddo von weißem Pfirsich, Kakao-Amaretti-Crumble	€ 8,00
Namelaka mit Salzkaramell, Haselnüsse und Kaffee	€ 8,00
Leichte Mousse aus griechischem Joghurt, Limette und Himbeeren	€ 8,00
In Sichuanpfeffer marinierte Ananas, cremige Kokosnuss und Mojito-Eis	€ 8,00

## Auch zum Mitnehmen



Gedeck Euro 2,00 pro Person

Einige Produkte können je nach Saison und Marktnachfrage bereits am Ursprungsort tiefgefroren sein: \*tiefgefroren – \*\*schockgefroren