



Menu primavera

Tartare di gamberoni con asparagi verdi e bianchi

Tartar von Riesenkrevetten mit grünem und weißem Spargel

Tartare de crevettes géantes avec asperges vertes et blanches

e/oppure

et/ou

und/oder

Filetti di orata saltati all'aglio orsino

con riso venere e taccole stufate ai pomodorini

An Bärlauch sautierte Doradenfilets

mit Venere-Reis und an Kirschtomaten geschmorten Kefen

Filets de dorade sautés à l'ail des ours

avec riz « Venere » et pois gourmands étuvés aux tomates cerises

Lombatine di coniglio saltate alle spugnole con couscous alle verdure

An Morcheln sautierte Kaninchenlendchen mit Gemüse-Couscous

Filets de lapin sautés aux morilles et couscous aux légumes

Semifreddo al rabarbaro e fragole marinate

Rhabarber-Halbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren

Parfait glacé à la rhubarbe avec fraises marinées

Menu completo Fr. 62.-

Menu senza primo o secondo Fr. 52.-



Proposte primaverili

1/2

Tartare di gamberoni con asparagi verdi e bianchi Fr. 25.- 19.-
Tartar von Riesenkrevetten mit grünem und weißem Spargel
Tartare des crevettes avec asperges verts e blancs

Asparagi al grana padano con uovo al tegame e tartufo Fr. 24.- 19.-
Spargel an Grana Padano mit Spiegelei an Trüffel
Asperges au Grana Padano et œufs au plat aux truffes
Senza tartufo – ohne Trüffel – sans truffes Fr. 20.- 15.-

Trofie agli asparagi verdi e robiolino fresco al pepe Valle Maggia Fr. 22.- 17.-
„Trofie“ mit grünem Spargel und Frischkäse an Valle-Maggia-Pfeffer
Trofie aux asperges vertes avec fromage frais au poivre Valle Maggia

Filetti di orata saltati all'aglio orsino Fr. 36.- 26.-
con riso venere e taccole stufate ai pomodorini
An Bärlauch sautierte Doradenfilets
mit Venere-Reis und an Kirschtomaten geschmorten Kefen
Filets de dorade sautés à l'ail des ours
avec riz « Venere » et pois gourmands étuvés aux tomates cerises

Lombatine di coniglio saltate alle spugnole con couscous alle verdure Fr. 38.-
An Morcheln sautierte Kaninchenlendchen mit Gemüse-Couscous
Filets de lapin sautés aux morilles et couscous aux légumes

Semifreddo al rabarbaro e fragole marinate Fr. 12.-
Rhabarber-Halbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren
Parfait glacé à la rhubarbe avec fraises marinées