

Auswahl für die Zusammenstellung von Menus:



Kalte Vorspeisen – alle Jahreszeiten

- 10.- Saisonsalat mit Crostini, getrockneten Tomaten und Spänen von Grana Padano
- 12.- Tessiner Robiola-Frischkäse mit Salaten der Saison
- 19.- An Sesam sautierter Riesengarnelen-Spiess auf Salat mit Ingwer gewürzt
- 18.- Warmer, mit Kiefernadeln geräucherter Lachs, auf Salat
- 18.- Zandertartar mit Petersilienmayonnaise
- 18.- Rinds-Carpaccio mit Alpkäse und Rucola
- 17.- Bresaola-Carpaccio
- 18.- Rohschinken Pioradoro und Rosmarin-Focaccia

Kalte Vorspeisen – Frühling

- 18.- Rohschinken Pioradoro mit Spargel-Panna Cotta
- 19.- Garnelen-Tartar mit mariniertem grünem Spargel

Kalte Vorspeisen – Sommer

- 12.- Tomaten und Yoom mit Büffelmozzarella und Rucolapesto
- 18.- Rohschinken Pioradoro mit Basilikum-Panna Cotta
- 18.- Rinds-Carpaccio an Auberginenrahmsauce

Kalte Vorspeisen – Herbst und Winter

- 19.- Hirsch-Trockenfleisch mit Kompott von getrockneten Feigen
- 19.- Reh-Carpaccio an Kürbiskernen mit Alpkäse
- 18.- Wild-Terrine mit Yoomkonfitüre
- 13.- Mousse von Tessiner Büscion-Frischkäse und frittierte Polenta





Warme Vorspeisen – alle Jahreszeiten

- 20.- Risotto an Merlot und Riesengarnelen an Kräutern
- 20.- Safran-Risotto mit fein gewürztem Lachs
- 18.- Bona-Mehl-Pfannkuchenrolle gefüllt mit Spinat und Ricotta
- 18.- Klösschen von weisser Polenta mit Tessiner "Blu"-Käsesauce

Warme Vorspeisen – Frühling

- 18.- Risotto mit grünem Spargel
- 18.- Brennessel-Risotto mit Wachtelbrust an Valle Maggia - Pfeffer
- 18.- Kartoffel-Gnocchi an Bärlauchsauce
- 20.- Teigwaren an Bärlauch mit sautierten Riesengarnelen

Warme Vorspeisen – Sommer

- 17.- Ravioli mit Mozzarella und Spinat gefüllt, an Tomaten und Basilikum

Warme Vorspeisen – Herbst und Winter

- 18.- Kürbis-Risotto mit Mascarpone und Rosmarin
- 19.- Risotto an Steinpilzen und Taleggio-Käse
- 18.- Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis-Sauce und Speck
- 17.- Kastanien-Ravioli mit Radicchiosauce





Suppen – alle Jahreszeiten

- 9.- Minestrone mit "Bona"-Mehl aus dem Onsernone-Tal
- 9.- Petersiliencrèmesuppe mit Brotklösschen

Suppen – Frühling

- 9.- Cremesuppe von grünem Spargel mit Brotklösschen
- 9.- Brennesselcrèmesuppe mit Croutons

Suppen – Sommer

- 9.- Tomaten-Basilikum-Kaltschale
- 11.- Tomatensuppe mit Garnelen an Basilikum
- 9.- Zucchini-Minze-Cremesuppe mit Tessiner Frischkäse

Suppen – Herbst und Winter

- 10.- Kürbiscremesuppe mit Muscheln

Fischgerichte – alle Jahreszeiten

- 23.-/36.- Gegrillte Doradenfilets mit Balsamico-Sauce
- 23.-/36.- An Tessiner Kräutern sautierte Lachsscheibe

Fischgerichte – Sommer

- 23.-/36.- Forellenfilet sautiert an Kirschtomaten und Thymian
- 23.-/36.- Sautiertes Doradenfilet an Creme von roten und gelben Paprika



Fleischgerichte ~ alle Jahreszeiten

- 39.- Mit Rosmarin gratiniertes Kalbssteak
- 39.- Gebratenes Kalbskarree mit Pfifferlingen
- 42.- Gebratenes Kalbsfilet an Ingwersauce
- 32.- Glasierte Kalbshaxe

- 38.- Roastbeef mit Sauce Bearnaise
- 38.- Rinds-Entrecôte am Stück gebraten mit Alpkäse und Rukola
- 30.- Rindsschmorbraten an Merlot

- 32.- Gebratenes Schweinskarree an Meaux-Senf
- 33.- Schweinsfilet in Teigkruste mit Portweinsauce
- 32.- An Salbei gratiniertes Schweinssteak

- 28.- Sautierte Pouletbrust mit Kräuterbutter
- 28.- Pouletbrust in Teigkruste mit Champignons

Fleischgerichte ~ Herbst und Winter

- 38.- Gebratenes Hirschfilet mit gepfeffelter Preiselbeersauce
- 30.- Rehpfeffer mit Speck und Pilzen
- 32.- Schweinsmedaillon in Teigkruste mit Steinpilzen





Beilagen

Röstkartoffeln an Rosmarin

Kartoffelfächer an Rosmarin

Kartoffelgratin

Kartoffelflan mit Trüffel

Mit Kartoffelpüree gefüllter, knusprige Teigrollchen an Kräutern

Kartoffelpüree an Valle Maggia-Pfeffer

Frisches Gemüse (mit Butter abgeschmelzt)

Gemüsefächer

Zucchini an Tomaten

Fächer von Zucchini, Auberginen und Tomaten

Gemüseflan



Warme Süßspeisen ~ alle Jahreszeiten

- 11.- Zartbitter-Schokoladen-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet
- 10.- Warmes Apfeltörtchen mit Vanille-Eis

Kalte Süßspeisen ~ alle Jahreszeiten

- 10.- Kaffee-Panna Cotta mit Amaretti
- 11.- Schokoladnemousse mit Pistaziencrumble
- 10.- Tiramisù

Gefrorene Süßspeisen ~ alle Jahreszeiten

- 10.- Limetten-Halbgefrorenes mit Waldbeerencoulis
- 11.- Toblerone-Halbgefrorenes mit seiner Sauce

Süßspeisen - Frühling

- 11.- An Basilikum marinierte Erdbeeren mit Yogurt-Eis
- 10.- Erdbeer-Halbgefrorenes mit Kakaopulver

Süßspeisen - Sommer

- 10.- Mojito-Sorbet mit Früchten der Saison

Süßspeisen ~ Herbst und Winter

- 11.- Nuss-Halbgefrorenes mit Ratafià
- 10.- Kastanienmousse

