



Menu Ticinese

1. Vorspeise:

Lachsforellencrudo mit Limettenöl

oder vegetarisch: **Kürbis Carpaccio mit Limettenöl**
weisse Tomatemcrème, Tonic Gel, rohes Gemüse, Maggia Brot

2. Vorspeise

frische gebratene Steinpilze

hausgemachte Fregula Sarda, Zitronen-Thymian Schaum mit Valle Maggia Safran

Hauptgang

sanft braisierter Tessiner Merlot Brasato

oder vegetarisch: **Hülsenfrüchtepfanne mit Wurzelgemüse und demisec Tomaten**
gebratene Eierspätzli, geröstetes Kürbispüree, Crème Lauch

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

eine Dessertsymbiose aus dunkler edelbitter Schokolade

Feigen-Gel, Kastanien Crème und Holunderbeerensorbet

3 Gänge 88.- / 4 Gänge 104.- / 5 Gänge 118.-
Inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung