

**M E**  
  
**N U**  
**SAN VALENTINO**

**KC**  
KURHAUS  
CADEMARIO

**APERITIVO DI BENVENUTO**

Willkommens-Aperitif  
*Welcome aperitif*  
Apéritif de bienvenue

**SASHIMI DI SALMONE CON GRANITA AI FRUTTI ROSSI,  
GEL DI ALGA WAKAME E FINGER LIME**

Lachs-Sashimi mit Granita von roten Früchten, Wakame-Seetang-Gel und Fingerlimette  
*Salmon sashimi with red fruit granita, wakame seaweed gel and finger lime*  
Sashimi de saumon avec granité de fruits rouges, gel d'algues wakame et finger lime

**RISOTTO AI CARCIOFI CON POLVERE DI BARBABIETOLA  
E CARPACCIO DI CAPESANTE**

Artischockenrisotto mit Rote-Bete-Pulver und Jakobsmuschel-Carpaccio  
*Artichoke risotto with beetroot powder and scallop carpaccio*  
Risotto d'artichaut avec poudre de betterave et carpaccio de Saint-Jacques

**MEDAGLIONE DI RANA PESCATRICE CON STUFATO DI CAVOLO VIOLA  
E SALSA AL VINO "PASSITO"**

Seeteufelmedaillon mit gedünstetem Purpurkohl und "Passito"-Weinsauce  
*Monkfish medallion with stewed purple cabbage and "Passito" wine sauce*  
Médaillon de lotte avec chou violet étuvé et sauce au vin "Passito"

**CUORE SCOMPOSTO  
CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI DI BOSCO**

ZERSETZTES HERZ  
Zartbitterschokolade und Waldbeeren  
*DECOMPOSED HEART*  
*dark chocolate and berries*  
CŒUR DÉCOMPOSÉ  
chocolat noir et fruits des bois

**FOOD CHF 105.-  
BEVERAGE CHF 10.-**