


M E N U

SAN VALENTINO



KC
KURHAUS
CADEMARIO

APERITIVO DI BENVENUTO

Willkommens-Aperitif
Welcome aperitif
Apéritif de bienvenue

CARCIOFO ALLA GIUDIA CON SPUMA DI PECORINO E CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE

Artischocke nach Giudìa-Art mit Pecorino-Käse-Espuma und Taggiasca-Olivenstreuseln
Giudìa-style artichoke with pecorino cheese espuma and Taggiasca olive crumble
Artichauts à la Giudìa avec espuma de fromage pecorino et crumble d'olives Taggiasca

RISOTTO CON POLVERE DI BARBABIETOLA E TALEGGIO

Risotto mit Rote-Bete-Pulver und Taleggio-Käse
Risotto with beetroot powder and Taleggio cheese
Risotto avec poudre de betterave et fromage Taleggio

MOUSSE DI RICOTTA DI PECORA CON VERDURE DI STAGIONE ED ESTRATTO DI CAROTA ALL'ANICE STELLATO

Schafsmilch-Ricotta-Mousse mit Saison Gemüse und Sternanis-Karottenextrakt
Sheep's milk ricotta mousse with seasonal vegetables and star anise-carrot extract
Mousse de ricotta au lait de brebis avec légumes de saison et extrait de carotte à l'anis étoilé

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 95.-
BEVERAGE CHF 10.-**