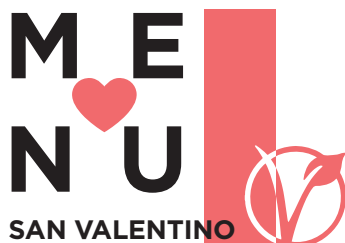


# M E N U

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  
*Giudia-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 Saisongemüse 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

CHF 105.-