

MENÙ

Petto d'anatra laccato al miele con spugna alla
liquirizia ed estratto di cetriolo e menta piperita

*Honiglackierte Entenbrust mit Lakritz-Schwammpilz
und Gurken- und Pfefferminz-Extrakt*

Bottoni di pasta ripiena, coniglio alla ligure su
crema di borragine e scaglie di sbrinz extra vecchio

*Kleine Ravioli gefüllt mit Kaninchen nach Art der
ligurischen Küche auf Borretschcreme und Blätter
von extra lang gereiftem Sbrinz-Käse*

Racks d'agnello alle ebre con bietoline colorate,
cialda di ricotta, mandorle e menta piperita

*Kräuter-Lammkarree mit buntem Mangold,
Mandel-Pfefferminz-Ricotta-Waffel*

Cre moso al buscion con cuore morbido al ratafià
ticinese e gelato ai fichi

*Buscion-Creme mit einem weichen Herz aus Ratafià
nach Tessiner Art und Feigeneis*

115,- CHF



MENÙ

Honey-lacquered duck breast, with liquorice sponge
and extract of cucumber and peppermint.

*Magret de canard laqué au miel avec quenelle de
réglisse et extrait de concombre et de menthe poivrée*

Stuffed pasta buttons, Ligurian rabbit on creamed
borage with shavings of extra-mature Sbrinz cheese

*Boutons de pâtes farcis au lapin à la ligurienne sur
crème de bourrache et copeaux de sbrinz extra-vieux*

Herby rack of lamb with coloured chard and ricotta,
almond and peppermint wafer

*Carré d'agneau aux herbes, cardes et galette de
ricotta aux amandes et à la menthe poivrée*

Creamy buscion cheese with a soft Ticino ratafia
liqueur centre and fig ice cream

*Buscion crémeux avec un cœur tendre de ratafià
tessinois et glace aux figues*

115,- CHF

