



NATIONALFEIERTAG
FÊTE NATIONALE

RISTORANTE RADICI GOURMET

MENU



ZUCCHINIBLÜTE MIT TESSINER ROBIOLINO UND PFEFFER AUS DEM MAGGIATAL

*FLEUR DE COURGETTE AU ROBIOLINO TESSINOIS
ET POIVRE DE LA VALLÉE DE LA MAGGIA*

TARTE TATIN AUS KARAMELLISIERTEN TOMATEN MIT SBRINZ
TARTE TATIN À LA TOMATE CARAMÉLISÉE ET FROMAGE SBRINZ

BRENNNESSEL-TAGLIOLINI, GESCHWENKT IN ZITRONIGEM SAUERBUTTER,
DAZU SCAMPI-TATAR MIT EIGENER BISQUE

*TAGLIOLINI AUX ORTIES, LIÉS AU BEURRE ACIDE AU CITRON
ET TARTARE DE LANGOUSTINE AVEC SA BISQUE*

HEUGERÖSTETES KALBSKARREE MIT JUS, PFIFFERLINGEN
UND GERÖSTETEM WILDBROKKOLI

*CARRÉ DE VEAU RÔTI AU FOIN, JUS RÉDUIT, GIROLLES
ET BROCOLIS SAUVAGES RÔTIS*

ODER OU BIEN

ST. PETERSFISCH ZWEIFACH GEGART, MEERESREDUKTION,
MINI-ZUCCHINI UND IHRE BLÜTEN

*SAINT-PIERRE EN DOUBLE CUISSON, RÉDUCTION MARINE,
PETITES COURGETTES ET LEURS FLEURS*

WILHELM TELLS APFEL

LA POMME DE GUILLAUME TELL

CHF 120 P.P.
GETRÄNKE EXKLUSIVEES
BOISSONS NON INCLUSES

À-LA-CARTE-KINDERMENÜ
MENU À LA CARTE ENFANTS

PROPOSTA VEGETARIANA *VEGETARISCHER VORSCHLAG*

ZUCCHINIBLÜTE MIT TESSINER ROBIOLINO UND PFEFFER AUS DEM MAGGIATAL

*FLEUR DE COURGETTE AU ROBIOLINO TESSINOIS
ET POIVRE DE LA VALLÉE DE LA MAGGIA*

TARTE TATIN AUS KARAMELLISIERTEN TOMATEN MIT SBRINZ

TARTE TATIN À LA TOMATE CARAMÉLISÉE ET FROMAGE SBRINZ

BRENNNESSEL-TAGLIOLINI, GESCHWENKT IN ZITRONIGEM SAUERBUTTER

TAGLIOLINI AUX ORTIES, LIÉS AU BEURRE ACIDE AU CITRON

GERÖSTETE AUBERGINE MIT SÜSSEM TOMATENCOULIS, STRACCIATELLA-SAUCE
UND GRÜNEM BASILIKUMÖL

*AUBERGINE RÔTIE, COULIS DE TOMATE DOUCE, SAUCE À LA STRACCIATELLA
ET HUILE VERTE AU BASILIC*

WILHELM TELLS APFEL

LA POMME DE GUILLAUME TELL

CHF 110 P.P.
GETRÄNKE EXKLUSIVEES
BOISSONS NON INCLUSES

À-LA-CARTE-KINDERMENÜ
MENU À LA CARTE ENFANTS