



Flute of Prosecco and Chef's welcome
Flûte de Prosecco et amuse-bouche du Chef

* * *

Brügli trout marinated with forest herbs, pickled vegetables, lake fish roe and sweet-sour spruce dressing
Truite du Brügli marinée aux herbes des bois, légumes en escabèche, œufs de poisson du lac et vinaigrette douce-épicée à l'épicéa

* * *

Pumpkin and sultana tortelloni with Airolo alpine butter and sage, pine nut cream, vegetable jus and seasonal sprouts salad
Tortelloni de potiron et raisins secs au beurre d'alpage d'Airolo et à la sauge, crème de pignons, fond végétal et jeunes pousses de saison

* * *

Pike fillet poached in miso with dandelion and bergamot salmoriglio, sautéed wild herbs and crispy white polenta chips
Filet de brochet poché au miso, salmoriglio de pissenlit et bergamote, herbes sauvages sautées et chips de polenta blanche soufflée

Or

Lamb loin in Provençal herb crust, grilled cutlet and braised cheek with tarragon potato purée and caramelized shallots
Carré d'agneau en croûte d'herbes provençales, côtelette grillée et joue braisée, purée de pommes de terre à l'estragon et échalotes caramélisées

* * *

Orange mousse with a cocoa cake heart and semi-candied orange peel, coated with chocolate and hazelnut glaze
Mousse à l'orange glacée avec cœur de gâteau au cacao et écorces d'orange semi-confites, enrobée de glaçage au chocolat et noisettes

* * *

Panettone and pandoro with Caolatte cream, mandarins and roasted peanuts
Panettone et pandoro accompagnés de crème Caolatte, mandarines et cacahuètes grillées

Chf 110.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité

