



Flûte di Prosecco e benvenuto dello Chef
Prosecco im Glas und Gruß aus der Küche

* * *

Trota del Brügli marinata alle erbe di bosco con verdure in carpione, uova di pesce di lago e dressing agrodolce all'abete rosso
Brügli-Forelle, in Waldkräutern mariniert, mit eingelegtem Gemüse, Seefischrogen und süß-saurer Fichtendressing

* * *

Tortelloni di zucca e uvetta sultanina al burro d'alpeggio di Airolo e salvia con crema di pinoli, fondo vegetale e insalatina di germogli di stagione
Kürbis-Tortelloni mit Sultaninen, Airolo-Alpenbutter und Salbei, dazu Pinienkerncreme, Gemüsejus und Sprossensalat der Saison

* * *

Filetto di luccio affogato al miso con salmoriglio di tarassaco e bergamotto, erbette spontanee ripassate e chips soffiate di polenta bianca
Hechtfilet im Miso-Sud mit Löwenzahn- und Bergamottensalmoriglio, sautierte Wildkräuter und knusprige weiße Polentachips

Oppure

Lombatina di agnello in crosta alle erbe provenzali, scottadito alla griglia e guancetta brasata con purea di patate al dragoncello e scalogni caramellati
Lammrücken in Kräuterkruste nach provenzalischer Art, gegrilltes Kotelett und geschmorte Backe mit Estragon-Kartoffelpüree und karamellisierten Schalotten

* * *

Mousse all'arancia glassata con cuore di cake al cacao e scorze d'arancia semi-candita, ricoperta di glassa al cioccolato e nocciole
Orangenmousse mit Schokoladenkuchenherz und halb-kandierter Orangenschale, überzogen mit Schokoladen-Haselnussglasur

* * *

Panettone e pandoro accompagnati da crema Caolatte, mandarini e arachidi tostate
Panettone und Pandoro mit Caolatte-Creme, Mandarinen und gerösteten Erdnüssen

Chf 110.- p.p.
Bevande escluse
Getränke nicht inbegriffen

Solo su prenotazione, previa disponibilità
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit

