



## Menü di Gianluca

Vitello Tonnato „PURO“

&&&

Geflämmter Wolfsbarsch „Caponata Siciliana“ und sizilianischem Bio-Olivenöl

&&&

Gebratenes „handselected Swiss“ Rinderfilet

in Chorizojus mit Kartoffeln, Kräutersaitlingen und eingelegten Artischocken

&&&

Felchlin Schokoladentarte

mit eingelegten Aprikosen und Himbeersorbet

3 Gänge 75.-CHF

4 Gänge 81.-CHF