

SPEISEKARTE

... LASST EUCH ÜBERRASCHEN

Menü di Gianluca

Einfach machen lassen-geniessen Sie die kulinarische Poesie

in 4 Gänge	69.-
in 5 Gänge	79.-

Nüsslisalat 10.-

Schaumsuppe von Maronen 12.-

Marinierter schottischer Lachs mit Kürbis 15.-

Tartar vom Rind „Piemonteser Art“ 18.-

Spaghetti di Gragnano aglio e olio mit peperoncino
mit geröstetem Brot 18.-

Aquerellisotto mit gebratenen Steinpilzen 18.-

Ravioli vom Landei mit Spinat und Ricotta 21.-

Geflämmtter Seeteufel mit Kartoffelcreme
und geschmortem Lauch 24.-/39.-

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Rotkraut
Tessiner Polenta und Preiselbeeren 45.-

Gebratenes Rinderfilet mit Steinpilzen
Kartoffel-Gnocchi und Kerbelwurzeln 49.-

Felchlin Schokolade mit Mandarinencreme
eingelegten Sommerbeeren 12.-

Panna Cotta 12.-

Pecorino Romano DOP mit Senffrüchte 9.-