

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen

Tataki vom Thunfisch

mit Soba Nudeln, Gartengurke und Ponzu-Dressing

ZWISCHENGÄNGE

Kartoffel Gnocchi

*mit Salzeibutter
und Parmesan*

Kokos-Currysuppe

*mit Pilzen, Koriander
und Zitronengras*

Getrüffeltes Kartoffelpüree

*mit Stundenei, Sauce
Hollandaise und Nüsslisalat*

HAUPTGÄNGE

Hirschentrecôte

*mit Artischocken, Sellerie, Blau-
beeren und Petersilienmüesli*

Barramundi

*mit Caponata-Oliven-Gemüse
auf Sauce Romesco*

Bohnotto

mit Austernpilzen und Spinat

DESSERTS

Gewürz Panna Cotta

mit Quitte und Milchcrumble

Hagebuttensorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben