

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen



Tomatensalat

mit Mozzarellacrème, geröstetem Ruchbrot und Basilikum

ZWISCHENGÄNGE

Tagliolini neri

*mit Vongole, Salzzitrone
und Fenchel*

Rindsconsommé

*mit Fideli, Gemüse
und Maggikraut*

Bündner Fleischtorte

mit Kohlgemüse

HAUPTGÄNGE

Maispouardenbrust

*auf Süssmaiscrème, Portwein-
jus und Bohnenkernen*

Eglifilet

*auf Rahmlauch mit Portwein-
zwiebeln und Safrankartoffeln*

Zucchetti Nudeln

*mit marinierten Pilzen
und frischen Kräutern*

DESSERTS

Honig Crème Brûlée

mit Sanddorn und Haselnuss



Zitronensorbet



Frischer Fruchtsalat



Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben