

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen

Baby-Lattich mit Black Tiger Crevette

Röstbrot und Passionsfrucht-Joghurt-Dressing

ZWISCHENGÄNGE

Conchiglioni

*gefüllt mit Wildschweinragout,
Preiselbeeren, Bohnen, Pilzen
und Chorzoschaum*

Maiscrèmesuppe

*mit Popcorn, geröstetem
Mais und Majoran*

Äpler Magronen

*mit Apfelmus
und Bergkäse*

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletwürfel

*in Senf-Sauerrahmsauce mit
Champignons, Cornichons und
Tagliolini*

Felchenfilet

*auf Blattspinat mit Safran-
sauce und gebackenen
Reisbällchen*

Pfefferaubergine

*mit Mole Sauce
und Kimchi Pulver*

DESSERTS

Variation von der Topinambur

mit Haselnuss und Haferkrokant

Zwetschgensorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben