

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

Baby Pak Choi
mit Sobanudeln, Tafelspitz und Shiitake-Pilzen

ZWISCHENGÄNGE

**Pasta Nero con
le sarde**
mit Sardinen, Fenchel, Safran
und Tomaten

**Kräuterschaum-
süppchen**

Kopfsalatcreme
mit einem Stundenei, Pan-
cettacrunch, Laugencroutons
und Pumpernickelespuma

HAUPTGÄNGE

**Kotelett vom
Frischling**
mit Wachholderjus, Pilzragout,
Brokkoli und Polentaschnitte

Rotbarbenfilet
auf Erbsen-Kartoffelragout
mit Hibiskusblütenschaum

Linsen Dal
mit Kokosjoghurt
und Safranfladenbrot

DESSERTS

Duett von der weissen Schokolade
mit Passionsfrucht

Wassermelonensorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben