

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

—
Zweierlei vom Spargel
mit Erdbeeren, Blüten und Kresse

ZWISCHENGÄNGE

Ricottanocken
mit jungem Spinat und
Cherrytomaten

**Getrüffelte
Kohlrabischaumsuppe**
mit Lorbeeröl

Knusprige Rösti
mit sautiertem Spinat,
Apfelragout und Bergkäse

HAUPTGÄNGE

Poulet-Thai Curry
mit Duftreis und Sprossen

Swiss alpine Lachs
auf geräucherter Blumen-
kohlcreme, mit Avocado und
Buchweizenknusper

Summerrolls
gefüllt mit saisonalem
Gemüse und Avocadocreme

DESSERTS

Variation von der Himbeere

—
Erdbeer-Holunderblütensorbet

—
Frischer Fruchtsalat

—
Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben