

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

Bündner Trockenfleischcarpaccio
mit Trüffelvinaigrette

ZWISCHENGÄNGE

Spaghetti
*mit Knoblauch-
Peperoncincrème*

**Geeistes
Gurkensüppchen**
*mit Rauchlachsstreifen
und Dillschaum*

Rotweinrisotto
*mit Radicchio
und Walnusspesto*

HAUPTGÄNGE

Lamm-Entrecôte
*mit Rosmarinkruste, Frühlings-
gemüse und Polentaschnitte*

Pot au Feu
*an einem Bouillabaissefond, mit
jungem Gemüse und Focaccia*

Pilzburger
*mit gepickelten Zwiebeln
und Guacamole*

DESSERTS

Heidelbeer-Hefe-Küchlein
mit frischen Heidelbeeren und Mascarpone Espuma

Rotes Fruchtetee Granité

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben