

# 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*