

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

—

Marinierte Cherry-Tomaten
auf einer Burratacrème, mit Basilikumdressing und Olivenöl

ZWISCHENGÄNGE

Schwarze Tagliolini
mit Chorizo, Mango
und Granatapfel

Rindsbouillon
mit Risoni, Gemüse-Brunoise,
Kräutern und Liebstöckel

Schupfnudeln
mit Mangold und Pinie

HAUPTGÄNGE

Maispoulardenbrust
auf Jungspinat, mit Kartoffel-
gnocchi und Geflügelvelouté

Kabeljau
auf Erbsen, mit Kräuter-
Kartoffelpüree und Curryschaum

Zucchini-Nudeln
mit marinierten Pilzen

DESSERTS

Nougat-Eistorte
mit Waldfrüchten und kandierten Haselnüssen

—

Passionsfrucht-Gurkensorbet

—

Frischer Fruchtsalat

—

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben