

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

—

Rauchlachstatar
mit Kartoffelwaffel und Creme Fraîche

ZWISCHENGÄNGE

Venererisotto
mit Sepiolini
und Stielbrokkoli

Gazpacho Andaluz
mit frischem
Knoblauchfocaccia

Pizzoccheri
mit grünem Spargel, Salbei-
schaum und Risoleekartoffeln

HAUPTGÄNGE

BBQ-Pouletschenkel
mit Maiscreme, Gewürzpop-
corn und grilliertem Senfkohl

Zanderfilet
mit Körnerkruste, Babyspinat
und Beurre-Blanc-Schaum

Strudel
mit Spitzkohl und Kartoffeln
gefüllt, Kümmelöl

DESSERTS

Variation von der Pistazie
mit Limetten

—

Cassissorbet

—

Frischer Fruchtsalat

—

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben