

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Sommersalat
mit Beeren, Kernen und Croutons

«Vitello Tonnato» neu interpretiert
mit Kalbfleisch, Thunfisch und Kaperngelée

ZWISCHENGÄNGE

Fregola Sarda
mit Erbsen, Pancetta
und Parmesan

Minestrone
mit Gemüsewürfeln
und Nudeln

Plain in Pigna
mit Kräutercreme
und kleinem Salat

HAUPTGÄNGE

«Rostbraten»
mit Schweinsfilet, Zwiebel-
sauce, Ofenkarotten und
Kartoffelcreme

Seesaibling
mit Kaviar, Buttermilch
und Quinoa

*Gebackene
Süsskartoffeln*
mit weissen Bohnen,
Rotkabis und Kokosjoghurt

DESSERTS

Leichtes Cheescakemousse
mit Blutorangen

Rhabarbersorbet

Frischer Fruchtsalat

Auswahl regionaler Käsespezialitäten
Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben