



## MENU DEGUSTAZIONE

### **MEDITERRANEO**

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO CON PASSATINA DI CECI  
AL LIMONE E ROSMARINO

GEBRATENER TINTENFISCHTENTAKEL, KICHERERBSEN PÜREE MIT ZITRONE  
UND ROSMARIN

### **PUGLIA**

CASARECCE TRAFILATE AL BRONZO CON GUAZZETTO DI POMODORINI  
DATTERINI CONFIT, BASILICO FRESCO E BURRATA

HAUSGEMACHTE CASARECCE MIT DATTEL-TOMATEN-CONFIT, BASILIKUM  
UND FRISCHER BURRATA

### **SUPREMA**

PETTO DI FARAONA CON SALSA ALLE SPUGNOLE, GNOCCHETTI ROSOLATI  
AL BURRO E PRIMIZIE DELL'ORTO

PERLHUHNBRUST MIT MORCHELSAUCE, IN BUTTER GEBRATENE GNOCCHI  
UND SAISONGEMÜSE

### **CLOUD**

SEMIFREDDO AL COCCO CON COMPOSTA DI ANANAS E CRUMBLE  
AL CACAO E NOCI

KOKOS-PARFAIT MIT ANANASKOMPOTT UND  
NUSS-KAKAO-CRUMBLE

**85.-**

## ANTIPASTI

**VITELLUS** 🌿 **25.-**

BATTUTA DI VITELLO ALL' OLIO E LIMONE CON INSALATINA DI FAVE E CHIPS  
DI PECORINO

KALBSTARTAR MIT FAVE-BOHNEN-SALAT UND PECORINO-CHIPS

**GIARDINO VEGANO** 🌿 **19.-**

HUMMUS DI LENTICCHIE ROSSE AL MASALA, CAVOLO PIUMA CROCCANTE  
ARANCE ALLA FIAMMA E BOMBAY-MIX

MASALA-LINSEN-HUMMUS, KNUSPRIGER FEDERKOHL, ORANGEN UND BOMBAY-MIX

**MEDITERRANEO** 🌿 **24.-**

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO CON PASSATINA DI CECI  
AL LIMONE E ROSMARINO

GEBRATENER TINTENFISCHTENTAKEL, KICHERERBSEN PÜREE MIT ZITRONE  
UND ROSMARIN

**ASPARAGUS** **14.-**

VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON CROSTINI E PANCETTA CROCCANTE

GRÜNE SPARGEL-CREME-SUPPE MIT CROUTONS UND KNUSPRIGEM SPECK

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

## PASTE & RISOTTI

**LEVENTINA** 🌿 ✨ **21/31.-**  
RISOTTO "CARNAROLI" MANTECATO ALLA CREMA D'ASPARAGI VERDI  
E FORMAGGIO D'ALPE "PESCIÜM"  
RISOTTO "CARNAROLI" MIT GRÜNEM SPARGEL UND TESSINER ALPENKÄSE "PESCIÜM"

**ALLIUM** 🌿 ✨ **19/29.-**  
RISOTTO "CARNAROLI" AL PESTO D'AGLIO ORSINO DELLA VALLE MAGGIA  
E GRANITA AL CAPRINO  
RISOTTO "CARNAROLI" MIT BÄRLAUCH PESTO UND GRANITA VON FRISCHEM ZIEGENKÄSE

**PUGLIA** ✨ **19/29.-**  
CASARECCE TRAFILATE AL BRONZO CON GUAZZETTO DI POMODORINI  
DATTERINI CONFIT, BASILICO FRESCO E BURRATA  
HAUSGEMACHTE CASARECCE MIT DATTEL-TOMATEN-CONFIT, BASILIKUM  
UND FRISCHER BURRATA

**LEPUS** **21/31.-**  
FETTUCCE FRESCHE ALL'UOVO CON RAGÙ DI CONIGLIO  
E SABBIA DI PANE ALLA MEDITERRANEA  
FRISCHE FETTUCCE-TEIGWAREN MIT KANINCHENRAGOUT UND MEDITERRANEM BROT-CRUMBLE

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿

## SUITES

<b>PADANO</b>	<b>45.-</b>
LOMBO DI VITELLO "CBT" CON FONDUTA ALLO SBRINZ E PEPE VERDE DISCHI DI PATATE AL ROSMARINO E PUNTE DI ASPARAGI VERDI KALBSLENDE "NIEDERGEGART" MIT "FONDUTA" VON SBRINZ UND GRÜNEM PFEFFER GEBRATENE KARTOFFELSCHIBEN MIT ROSMARIN UND GRÜNEN SPARGELSPITZEN	
<b>PORK BELLY</b> 🌿	<b>39.-</b>
PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE "20 ORE" CON JUS AL CALVADOS PATATE NOVELLE "TRIPLA COTTURA" E PRIMIZIE DELL'ORTO KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH "20 STUNDEN", CALVADOS-JUS, KARTOFFELN "TRIPLA COTTURA" UND SAISONGEMÜSE	
<b>ORIENTALE</b> 🌿 🥛	<b>37.-</b>
TRANCIO DI SALMONE SCOZZESE "CRISPY SKIN", AGRETTO ORIENTALE QUINOA ROSSA BIO, ASPARAGI DI MARE ED EDAMAME SCHOTTISCHES LACHSSTEAK "CRISPY SKIN" MIT ORIENTALISCHER SAUCE ROTE QUINOA, MEERESSPARGEL UND EDAMAME	
<b>SUPREMA</b>	<b>38.-</b>
PETTO DI FARAONA CON SALSA ALLE SPUGNOLE, GNOCCHETTI ROSOLATI AL BURRO E PRIMIZIE DELL'ORTO PERLHUHNBRUST MIT MORCHELSAUCE, IN BUTTER GEBRATENE GNOCCHI UND SAISONGEMÜSE	

VEGAN 🌿

VEGETARIAN 🌿

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿



## DESSERT

**PALMER** ✨ **14.-**  
BROWNIE AL CARAMELLO SALATO CON GELATO AL FIOR' DI LATTE  
E GEL ALLE ARANCE SANGUIGNE  
GESALZENER KARAMELL-BROWNIE MIT FIOR' DI LATTE-EIS UND BLUTORANGEN-GEL

**CLOUD** ✨ **13.-**  
SEMIFREDDO AL COCCO CON COMPOSTA DI ANANAS E CRUMBLE  
AL CACAO E NOCI  
KOKOS-PARFAIT MIT ANANASKOMPOTT UND NUSS-KAKAO-CRUMBLE

**FROZEN** 🍷 🥛 **9.-**  
GRANITA AL MOSCATO D'ASTI "MONTE OLMO" PROFUMATA AGLI AGRUMI  
MOSCATO D'ASTI-GRANITA "MONTE OLMO" MIT ZITRUSFRÜCHTEN PARFÜMIERT

**CASEUS** ✨ 🌿 **17.-**  
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE DI CASTAGNO RONCHESE  
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT KASTANIENHONIG AUS RONCO S/ASCONA

VEGAN 🌿

VEGETARIAN ✨

NO LACTOSE 🥛

NO GLUTEN 🌿