

Menu degustazione

Amuse bouche

Rosetta di fegato d'oca, pesca al Moscatel

Escalope de foie gras, pêche au Moscatel

oppure - ou

Battuta di manzetta alla nizzarda

Tartare de bœuf à la niçoise

oppure - ou

Tatky di salmerino alpino, peperoni rossi e riso soffiato

Tatky d'omble chevalier, poivrons rouges et riz soufflé

Risotto mantecato alla carota, persico dorato e maggiorana

Risotto aux carottes, filets de perche dorés et marjolaine

oppure - ou

Fettuccine alle ortiche, ragù bianco di coniglio e gallinacci

Fettuccine - Nouilles aux orties, ragout blanc de lapin et chanterelles

Medaglioni di cervo al Marsala e ciliegie

Médaillons de cerf au Marsala et cerises

oppure - ou

Coq au vin all'alsaziana

Coq au vin à l'alsacienne

oppure - ou

Pesce spada all'acqua pazza di sedano, lime e moscardini

Espadon à la nage de cèleri, lime et muscardins

Parfait alla piñacolada, savarin e cocco

Parfait à la piñacolada, savarin et noix de coco

oppure - ou

Sorbetto alle albicocche del Vallese e Abricotine

Sorbet aux abricots du Valais et Abricotine

oppure - ou

Selezione di formaggi

Sélection des fromages

Questo menu viene servito minimo per due persone e per tutta la tavolata

Nous servons le menu pour au moins 2 personnes et pour toute la table

4 portate CHF 95.- p.p.

3 portate CHF 85.- p.p. (Antipasto oppure 1° piatto – 2° piatto – dessert)

3 portate CHF 89.- p.p. (Antipasto - 1° piatto – 2° piatto)