

Menu degustazione

Amuse bouche

Rosetta di fegato d'oca al vecchio Malaga e mela stufata

Escalope de foie gras au vieux Malaga et pomme

oppure - ou

Tartare di manzetta ai sapori e profumi mediterranei

Tartare de bœuf aux saveurs et parfums de la méditerranée

oppure - ou

Sashimi di capasanta, ricciola, salmone e gambero alla moda del Motto

Sashimi de coquille St. Jacques, sérieole, saumon et crevette à la mode du Motto

Nido di ravioli di coniglio alla cacciatora

Raviolis de lapin à la cacciatora

oppure - ou

Gnocchetti all'aglio orsino, salmerino e spugnole

Gnocchi à l'ail sauvage, omble chevalier et morilles

Suprema di faraona al pepe verde in crosta di miglio, crocchette di mais e piselli

Suprême de pintade au poivre vert en croute de millet,

croquette de mais et petits pois

oppure - ou

Costolette di maialino al mirto, croccante di patate e cipolle rosse agrodolci

Côtelettes de porcelet au myrte, croquant de pommes de terre et oignons aigre-doux

oppure - ou

Tonno scottato, verdure e bagna caoda

Thon poêlé, légumes et bagna caoda

Delizia esotica

Délice exotique

oppure - ou

Cioccolato, miele e croccante all'avena

Chocolat, miel et croquant d'avoine

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)