

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

PERCORSO

SAPORI – CONSISTENZE

5 Gänge (inklusive Dessert oder Käse) CHF 150

6 Gänge (inklusive Dessert oder Käse) CHF 170

7 Gänge (inklusive Dessert und Käse) CHF 190

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch aus der Region – Thonsauce – Kapern aus Sizilien

CAVIALE ADAMAS

Stör – Blumenkohl – Kaviar

I PLIN PIEMONTESI

Hausgemachte Ravioli mit Perlhuhn – Riesling Sauce – Petersilie

TRIGLIA DI SCOGLIO

Streifenbarbe – Fenchel – Fischsauce

VITELLO DA LATTE

Heimischer Kalbsrücken – Pflanzenknolle – Radicchio tardivo

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

PAVLOVA

Buddha's Hand – Zitrusfrüchte – Schwarzer Kardamom

PICCOLA PASTICCERIA