

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

PERCORSO

SAPORI – CONSISTENZE

5 Gänge (inklusive Dessert oder Käse)	CHF 155
6 Gänge (inklusive Dessert oder Käse)	CHF 175
7 Gänge (inklusive Dessert und Käse)	CHF 195

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch aus der Region – Thonsauce – Kapern aus Sizilien

FUNGO CARDONCELLO

Kräuterseitlinge – Sauerampfer Sauce – Kapuzinerkresse

TAGLIATELLE ALL'UOVO

Hausgemachte Tagliatelle – Ragù alla Bolognese – Parmigiano Reggiano 36 Monate

RANA PESCATRICE

Seeteufel – Breitblättrige Endivien – Salmoriglio Sauce

FILETTO DI MANZO NOSTRANO

Rindsfilet der Jenzer Metzgerei – Kartoffelmousseline – Marsalajus

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

BABÀ AL RHUM

Pfirsichsorbet – Bourbon Vanillerahm

PICCOLA PASTICCERIA