

*MENÜ FAUNA &  
AMUSE BOUCHE*

*4 Gänge CHF 135*

*5 Gänge CHF 155*

*6 Gänge CHF 175*

*8 Gänge CHF 215*

*Cannelloni mit rotem Thunfisch – Avocado – Miso  
Ente – Sesamknusper – Korianderkresse  
Sardische Fasnachtskiechli – Thymian – Orange und Honig  
Sauerteigbrot aus dem Holzofen – Grissini – Zitronenbutter  
Secreto vom Jenzer Säuli – Pochiertes Wachtelei – Salatgurke – Shii Take*

**Sashimi di sgombro**

Gelbschwanzmakrele – Zitrusfrüchte – Rettich – Ponzu

**Cacciucco alla Livornese**

Toskanische Fischsuppe – Tapioka – Kräuterseitling – Pak Choi

**Rombo dell'oceano Atlantico**

Atlantischer Steinbutt – Sepiarisotto – Lauch – Topinambur

**Bacalao negro arrosto**

Gebratener Kohlenfisch – Specklinsen – Parmesanschaum – Kapuzinerkresse

**Agnolotti dal plin**

Mit Fenchelsalsiccia gefüllte Agnolotti – Taleggiocreme – Fermentierter grüner Pfeffer

**Capriolo nostrano**

Steirisches Rehentrecôte – Hokkaido Kürbis – Pfirsichchutney – Trüffeljus

**Formaggi afinati**

Käsevariation von «Eleveur de Fromages» Antony aus Vieux-Ferrette

**Il consiglio della nostra pasticceria**

«Pyrat XO» Rum – Karamellisierte Fair Trade Banane – Erdnüsse – Tonkabohnenglacé

*Mokka/Banane – Cassis – Passionsfrucht*