

*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 – Taleggiocrema – 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