

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

ART MENU 2026

SAPORI – CONSISTENZE

5 Gänge (inklusive Dessert oder Käse) CHF 170

6 Gänge (inklusive Dessert und Käse) CHF 190

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom heimischen Rind – Panzanella – Rucola Salat Pesto

TAGLIOLINO AI QUARANTA TUORLI

Hausgemachte Tagliolino – Meeresfrüchte Ragout – Kalabrische Soppresata Wurst

OMBRINA

Adlerfisch – Grüne Bohnen – Mostarda di Cremona

CONTROFILETTO DI VITELLO NOSTRANO

Kalbsrücken aus dem Baselbiet – Auberginen – Borettana Zwiebeln

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

FRAGOLE

Schweizer Erdbeeren – Mascarpone – Basilikum

PICCOLA PASTICCERIA