

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

ART MENU 2026

5 courses (including dessert or cheese) CHF 170

6 courses (including dessert and cheese) CHF 190

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio of local beef – Panzanella – Rocket salad with pesto

TAGLIOLINO AI QUARANTA TUORLI

Homemade tagliolino – Seafood ragout – Calabrian soppressata sausage

OMBRINA

Meagre – Green beans – Mostarda di Cremona

CONTROFILETTO DI VITELLO NOSTRANO

Veal loin steak from the region – Aubergines – Boretana onions

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Cheese selection from Eleveur de Fromages Antony in Vieux-Ferrette

FRAGOLE

Swiss strawberries – Mascarpone – Basil

PICCOLA PASTICCERIA