

*VALENTINSTAG*  
*2023*

*6 Gänge CHF 183*

*7 Gänge CHF 203*

*MENU*

**Carpaccio di salmone**

Swiss-Alpine Lachs – Mango – Papaya – Ingwervinaigrette

---

**Triplo della cozza**

Jakobsmuschel – Vongole Veraci – Miesmuscheln – Blumenkohl – Pernodschaum

---

**Rombo arrosto**

Gebratener Steinbutt – Limonenrisotto – Lauch – Topinambur

---

**Agnolotti dal plin**

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen – Nussbutter – Junger Blattspinat

---

**Guanca di vitello nostrano**

Geschmorte heimische Kalbsbacke – Zucchini-creme – Gebratener Trevisano – Périgord Trüffel

---

**Formaggi affinati**

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

---

**Il consiglio dolce**

Felchlin Blanc Couverture 36% – Marinierte Zitrusfrüchte – Pink-Grapefruitsorbet

---

Friandises