

Menu Degustazione



Uovo 65 gradi glassato con fonduta di pecorino, insalatina di rucola e mandorle all'aceto di mele e pancetta croccante

65 Grad glasiertes Ei mit Pecorino-Fondue, Rucola und Mandelsalat mit Apfelessig und knusprigem Speck

15.- CHF

Paccheri alle vongole e asparagi su crema di zucchini al martini dry e polvere di pomodoro

Paccheri mit Venusmuscheln und Spargel auf Zucchini-creme mit trockenem Martini und Tomatenpulver

25.- CHF

Trancio di branzino in crosta di patate, scarola ripassata e crema di datterini e basilico

In Scheiben geschnittener Wolfsbarsch in einer Kartoffelkruste, pürierter Eskariol und Dattel-Basilikum-Creme

34.- CHF

Cremoso al limone con cuore al lampone, cialde alla liquirizia e profumo di ibisco

Zitrone cremig mit Himbeerherz, Lakritzwaffel und Hibiskusduft

11.- CHF

Menu Completo 59.- CHF

Menu Degustazione



65-degree glazed egg with pecorino fondue, rocket, and almond salad with apple vinegar and crispy bacon

Oeuf glacé à 65 degrés avec fondue de pecorino, roquette et salade d'amandes avec vinaigre de pomme et bacon croustillant

15.- CHF

Paccheri with clams and asparagus on a cream of courgettes with dry martini and tomato powder

Paccheri aux palourdes et asperges sur courgettes à la crème avec martini sec et poudre de tomate

25.- CHF

Sliced sea bass in a potato crust, mashed escarole and cream of dates and basil

Emincé de bar en croûte de pommes de terre, purée de scarole et crème de dattes au basilic

34.- CHF

Lemon creamy with raspberry heart, liquorice wafer and hibiscus scent

Crèmeux au citron avec un cœur de framboise, gaufre de réglisse et parfum d'hibiscus

11.- CHF

All the Menu 59.- CHF