



CARTA STAGIONALE

SAISONKARTE

ANTIPASTI

“FOIE GRAS”

Terrina di “Foie Gras”, toast di pane Brioche, gel al Porto, Chutney

“Foie Gras” Terrine, Brioche-Toast, Portweingel, Chutney

32.- 1 dl di vino dolce / süsswein 14.-

IL CARCIOFO

Carciofi alla piastra, salsa Romesco, bouquet di insalata

Wärme Artischocken, Romesco-sauce, Salatbouquet

19.50

SALMONE E ASPARAGI

Salmone marinato alla barbabietola, insalatina di asparagi in vinegrette di pompelmo, pomodorini, salsa allo yogurt

In Rote Bete mariniertes Lachs, Spargelsalat an Grapefruit-Vinaigrette,

Kirschtomaten, Joghurtsauce

19.50

ASPARAGI ALLA PASSIONE

Asparagi bianchi, salsa cremosa al frutto della passione, gamberoni alla piastra

Weisser Spargel, cremige Passionsfruchtsauce, gegrillte Garnelen

28.-



PRIMI

RAVIOLI

Ravioli Ricotta e Asparagi fatti in casa in crema di Asparagi

Hausgemacht Ricotta-Spargel-Ravioli auf Spargel-creme

29.-

SECONDI

PESCE DI LAGO

Trancio di Salmerino, Asparagi cremosi, patate novelle

Lachsforellefilet, cremiger Spargel, neue Kartoffeln

38.-

QUEUE DE BOEUF

Coda di Bue sfilacciata, Demi-glace profumata al Cacao, gratin di patate, verdure di stagione

Gezupftes Ochsenchwanz, Demi-Glace mit Kakao aroma, Kartoffelgratin, Gemüse

42.-

DESSERT

ROMANOFF

Gelato alla Vaniglia, fragole fresche, salsa alle fragole e meringa profumata alla

Tonka fatte in casa, panna

Vanilleeis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce und aromatisierte Hausgemachte

Tonkabohnen Meringhe, Sahne

13.-