

# Menu

## **Tartare di manzo leggermente piccante, mousse di formaggio caprino nel bicchiere**

Leicht pikantes Rindstatar, Ziegenkäseschaum im Glas

Tartare de boeuf légèrement piquant, mousse de fromage de chèvre dans le verre

Slightly spicy beef tartar, goat cheese mousse in a glass

**oppure / oder / ou**

## **Asparagi bianchi, crema di piselli verdi e gamberoni croccanti**

Weisse Spargel, grüne Erbsencreme und knusprige Krevetten

Aspèrges blancs, sauce aux petits pois verts et crevettes croustillantes

White asparagus, green pea creamy sauce and crispy prawns



## **Raviolone gigante fatto in casa con ricotta e Taleggio della Vallemaggia**

### **“Coulis” al pomodoro fresco e basilico**

Haugemachte Ravioloni gefüllt mit Quark und Taleggio aus dem Maggiatal, Tomaten-Basilikum “Coulis”

Ravioloni faits maison fourrés au séré et au Taleggio de la Vallemaggia, coulis à la tomate et basilic

Home made ravioli filled with ricotta and Taleggio from Maggia Valley on a tomato basil “coulis”



## **Steak di vitello gratinato in crosta di funghi, salsa al Jurançon - flan di patate**

Kalbssteak mit Pilzkruste, Jurançon Sauce und Kartoffelflan

Steak de veau en croûte de champignons, sauce au Jurançon, flan de pommes de terre

Veal steak encrusted with mushrooms, sauce with Jurançon, potato flan

**oppure / oder / ou**

## **Medaglioni di pescatrice, salsa al Noilly Prat, riso venere e “julienne” di verdure**

Seeteufel-Medallions, Noilly Prat Sauce, Venusreis und Gemüse-“Julienne”

Medaillions de lotte, sauce au Noilly Prat, riz de Vénus et julienne de légumes

Monk fish medallions, Noilly Prat sauce, black venus rice and vegetables “julienne” vegetables



## **“Cheese cake” alla vaniglia, sorbetto alle fragole, salsa allo yogurt**

Vanille-“Cheese Cake”, Erdbeersorbet und Joghurtsauce

“Cheese cake” à la vanille, sorbet aux fraises et sauce au yaourt

Vanilla cheese cake, strawberry sorbet and yogurt sauce

CHF 92.00

Happy mother's day