

# MENU PASQUA

Terrina di coniglio con mousse di vitello nel bicchiere, crema ai funghi

Kaninchenterrine und Kalbsschaum im Glas, Pilzcreme

Terrine de lapin et mousse de veau dans le verre, sauce aux champignons

Rabbit terrine and veal mousse in a glas, mushroom sauce

**oppure / oder / ou / or**

Seppia e gamberoni Black Tiger su insalatina di finocchio,

spinacino e frutto della passione

Tintenfisch und Black Tiger Krevetten auf einem Fenchel-Salat

Blattspinat und Passionfrucht

Seiche et crevettes Black Tiger sur salade de fenouils,

jeunes pousses d'épinard, fruit de la passion

Cuddle fish and Black Tiger prawns on a fennel salad, spinach and passion fruit

\* \* \*

Raviolone gigante di pasta verde ripieno di ricotta e catalogna

Guazzetto alle lenticchie

Hausgemachtes Raviolone gefüllt mit Ricotta und Catalogna, Linsen-Guazzetto»

Raviolone fait maison au séré et à la chicorée sauvage Catalogna, lentilles

Home made raviolone stuffed with ricotta and catalogna, lentils

\* \* \*

Capretto al forno con patate rosolate al rosmarino e piccole verdure

Gitzi vom Ofen mit Rosmarin-Bratkartoffeln und kleines Gemüse

Chevreau au four avec pommes de terre rissolées au romarin et petits légumes

**oppure / oder / ou / or**

Steak di vitello con asparagi verdi, salsa olandese

Timballo morbido di patate

Kalbssteak mit grünem Spargel, Holländische Sauce, Weiches Kartoffelflan

Steak de veau aux aspèrges verts, sauce hollandaise, flan de pommes de terre

Veal steak with green asparagus and hollandaise sauce, soft potato flan

\* \* \*

Mousse al cioccolato, tarteletta con crema alla vaniglia

profumata al limone, sorbetto al rabarbaro

Schokoladenschaum, kleines Törtchen mit Vanillecreme

an Zitronengeschmack Rhabarbersorbet

Mousse au chocolat et tartelette à la vanille et au citron, sorbet à la rhubarbe

Chocolate mousse and small tart with vanilla lemon custard, rhubarb sorbet

CHF 93.00

