

Menu di Pasqua

**Salmone rosso leggermente scottato agli agrumi e battuto di erbe
con insalatina di finocchi**

*Leicht angebratener roter Lachs mit Zitrusfrüchten und gehackten Kräutern
mit Fenchelsalat*

Saumon rouge légèrement poêlé avec agrumes et herbes hachées
avec une salade de fenouil

*Slightly seared red salmon with citrus fruits and chopped herbs
with fennel salad*

CHF 25.00

Malfatti di pasta al grano saraceno con coste al burro e salvia su crema di bitto

Buchweizennudeln „Malfatti“ mit Mangold und Salbei in Butter auf einer Bitto-Käse-Crème

Pâtes «malfatti» avec bettes et sauge au beurre à la crème de bitto fromage

Buckwheat pasta “malfatti” with chards and sage with butter on a bitto cheese cream sauce

CHF 22.00

**Lombo di agnello farcito con luganighetta e funghi,
pavè di patate, chips di patate vitelotte, carote e punte di asparagi**

*Lammrücken gefüllt mit Luganighetta und Pilzen,
Kartoffelpavé, vitelotte Kartoffelchips, Karotten und Spargelspitzen*

Longe d'agneau farcie à la luganighetta et aux champignons,
pavé de pommes de terre, chips de pomme de terre vitelotte, carottes et pointes d'asperges

*Lamb loin stuffed with luganighetta and mushrooms,
potato pavé, vitelotte potato chips, carrots and asparagus tips*

CHF 46.00

Mousse al cioccolato con croccante di noci e salsa al ratafià, frutti di bosco e menta

Schokoladenmousse mit Walnuss-Crisp und Ratafià-Sauce, Waldbeeren und Minze

Mousse au chocolat avec sauce croustillante aux noix et ratafià, baies et menthe

Chocolate mousse with walnut crisp and ratafià sauce, berries and mint

CHF 14.00

**

*

4 portate CHF 79.00 / 4-Gang-Menu CHF 79.00 / Menu avec 4 plats CHF 79.00/ 4-course-menu CHF 79.00

3 portate CHF 69.00 / 3-Gang-Menu CHF 69.00 / Menu avec 3 plats CHF 69.00/ 3-course-menu CHF 69.00

E per non tradire la tradizione avremmo il capretto al forno guarnito a CHF 39.00.