



RESTAURANT

Vorspeisen

" Bauern-Frühstück "

Onzen-Ei auf geröstetem Tessiner Brot,
mit getrüffelter Kartoffelcrème und Speckschaum
€ 16,50

Rauchmandel Panna Cotta im Granatapfelgelée
auf Brokkolitatar mit schwarzem Knoblauch und
Kartoffel-Gipfeli
€ 15,50

" Vitello Tonnato "

Tatar vom Thunfisch und Kalbsfilet im Kräutermantel
mit knusprigen Kapern und Avocado
€ 17,50

Hauptgerichte

Zweierlei vom Lamm
Karrée und geschmorte Keule
mit Ratatouille, Bärlauch-Gnocchis
und Olivenöl-Perlen
€39,50

Gebratenes Filet vom Skrei
auf Erbsenrisotto, mit lauwarmem Kohlrabi
und grünem Spargel im Prosciuttomantel
€ 34,50

Rote Beete und Ziegenfrischkäseravioli
mit gebranntem Lauch, Pinienkerne, Thymian
und Salzzitrone
€ 29,50



RESTAURANT

Desserts

Weisses Schokoladenmousse
mit Tonka-Rhabarber, Rhabergugelhupf
und Erdbeeren
€13,50

Skyr Tart
mit Hafercrunch, Heidelbeeren
und Zitronensorbet
€13,50

Toffee-Cake
mit Popcornsorbet, Maiscrème und
geflämtem Marshmallow
€ 12,50

Angeschmolzener Taleggio
mit Aprikosen-Chutney
und Knäckebrötchen-Chip
€11,50

Dreierlei hausgemachte Sorbets
mit frischen Früchten
€ 10,50

Affogato
Vanilleeis mit Espresso
€ 5,00