

# MENU DEGUSTAZIONE

## FEGATO D'ANATRA

Pera Nashi – Melissa – brioche al burro

Entenleber – Nashi Birne – Zitronenmelisse – Butterbrioche

*Gewürztraminer Vendange Tardive 2014 – Famille Hugel, Riquewihr*

---

## FAGOTTINI ALLA RICOTTA

Melanzane – schiuma di tartufo Périgord – balsamico invecchiato - pinoli

Ricotta Fagottini

Aubergine – Périgord Trüffelschaum – alter Balsamico – Pinienkerne

*Ribolla Gialla 2021 – Blazic, Cormóns*

---

## ASTICE MARINO E CAROTE

Bisque – finocchio selvatico – arancia amara

Hummer und Karotte – Bisque – wilder Fenchel – Bitterorange

*Etna Rosso Cereda 2021 – Le Terre Diverse, Castiglione di Sicilia*

---

## FILETTO DI SELLA DI CERVO

Porcini – radice di prezzemolo – jus al ginepro

Hirschrückenfilet – Steinpilze – Petersilienwurzel – Wacholderjus

*Quinta do Pessegueiro 2013 – Quinta do Pessegueiro, Ervedoso do Douro*

---

## TUTTO CIOCCOLATO

Variazione al cioccolato “Selection Felchlin Grand Cru”

Schokoladenvariation “Selection Felchlin Grand Cru”

*Moscato Rosa 2019 – Franz Haas, Montagna*

### Menu

4 portate / 4 Gänge CHF 195 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 85*

5 portate / 5 Gänge CHF 220 - *Percorso vino / Weinbegleitung CHF 105*

**Il menù è servito per tutto il tavolo / Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert**

In presenza di allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di servizio

Bei Vorliegen von Allergien und/oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal