

MENÙ DEGUSTAZIONE

Carpaccio di polpo aromatizzato all'olio d'oliva e limone
Sorbetto di barbabietola e formentino

**Carpaccio vom Oktopus aromatisiert mit Olivenöl und Zitrone
Randensorbet und Nüsslisalat**

Carpaccio de poulpe aromatisé avec huile d'olive et citron
Sorbet aux betteraves rouges et salade de mâche

(2a, 14a)

Crema di asparagi verdi all'olio extra vergine d'oliva

Cremesuppe von grünem Spargel an Olivenöl „extra vergine“

Crème d'asperges vertes à l'huile d'olive extra vierge

(7a)

Risotto al Gewürztraminer con crostini di brioche e gamberone grigliato

Risotto mit Gewürztraminer, Brioche-Croûtons und gegrillter Riesengarnele

Risotto au Gewürztraminer avec croûtons de brioche et une crevette géante grillée

(1a, 2a, 7a, 2b)

Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero Perigord

Gratinata di patate e verdure del mercato insaporite alle erbe del nostro giardino

Rinderfilet mit schwarzem Perigord-Trüffel

Kartoffelgratin und Marktgemüse mit Kräutern aus unserem Garten

Le cœur de filet de bœuf à l truffe noire du Périgord

Gratin de pommes de terre et légumes du marché aux herbes de notre jardin

(1a, 7a)

Duo di tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente

e lingotto di gelato al cioccolato bianco

**Duo vom lauwarmen Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz
und weissem Schokoladeneis**

Gâteau au chocolat tiède avec son cœur fondant

accompagné de sa glace au chocolat blanc

(1a, 3a, 7a)