

Il menu di Pasqua 14.4 – 18.4

Il menu viene servito per tutto il tavolo
Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

“Surf & Turf”

**Battuta di filetto di manzo e scampo del Sudafrica scottato
con insalatina di finocchio e maionese allo zafferano**
Tartare “nature” vom Rinderfilet und gebratener Südafrikanischer
Kaisergranatschwanz, Fenchel Salat und Saffran Mayonnaise

“Tagliolini ”

**I nostri tagliolini con ragù di asparagi e il loro
fondo, uovo poché e scaglie di tartufo fresco**
Unsere Nüdeli mit Spargel Ragout und deren
Fond, pochiertes Ei und frischer Trüffel

“Faraona”

**Suprema di faraona, jus alle spugnole-Porto,
puré di patate e verdura primaverile**
Perlhuhn Sûpreme, Morchel-Porto Jus,
Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

Oppure / Oder

Capretto nostrano

**Cosciotto di capretto della Vallemaggia disossato e cotto a
bassa temperatura, il suo jus, puré di patate e verdura**
Niedergegarter ausgebeinter Gitzi Schlegel aus dem
Maggiatal, sein Jus, Kartoffelstock und Gemüse

“Creme Brûlée”

Crème Brûlée aromatizzata al rosmarino con sorbetto alle fragole
Crème Brûlée mit Rosmarin aromatisiert und Erdbeeren Sorbet

Menu 4 portate / 4 Gänge 108.-

Menu 3 portate senza “Surf & Turf” / 3 Gänge ohne “Surf & Turf” 88.-