

MENU I

Assaggio dello chef

Pancetta | Teriyaki | insalata di crauti stile asiatico | sesamo

6-7-8-9-11-12

24

Risotto alle erbe | coniglio | pioppini

7-9-12

24

Fiore di zucchini | ricotta all'erba cipollina | peperoni | pesca

1-3-6-7-8-9-12-13

17

Sella di capriolo | „Gröstl“ di verdure di terra | salsa al Porto

7-9-12

38

Crêpe | cioccolato caramellato salato | banana

crema alla vaniglia | noce | gelato alla noce

1-3-5-7-8-11-12-13

15

€ 98

MENU II

Assaggio dello chef

Capesanta | quinoa | pomelo | avocado

2-4-6-7-9-12-13-14

24

Ravioli edamame | fondo di Thai-Curry | calamaretti

1-2-3-4-6-7-9-12-13-14

24

Gazpacho | crostine orate | chimichurri

1-2-3-4-6-7-8-9-11-12-13-14

17

rombo | bulgur con feta e verdure | yoghurt alla menta e limone

1-4-6-7-9-12-13-14

42

Mousse di laticello | zuppa di fiore di sambuco | fragole | gelato al trifoglio

7-12-13

15

€ 98

In caso di più di una variazione nel menu calcoliamo á la carte
Volentieri Vi facciamo un abbinamento di vini ai singoli piatti

Prima del dolce

formaggio erborinato | chutney | noci al miele | pane alla mela fatto in casa
1,7,12,13
16

Dolci

Crêpe | cioccolato caramellato salato | banana
crema alla vaniglia | noce | gelato alla noce

1-3-5-7-8-11-12-13

15

Mousse di latticello | zuppa di fiore di sambuco | fragole | gelato al trifoglio

7-12-13

15

mango | gelato allo jogurt | schiuma allo jogurt | mandorle caramellate

5,7,8

15

tris di sorbetti | frutta fresca

/

15

pane fatto in casa | paté € 3,5

In caso di allergie o intolleranze, fatecelo sapere

Se necessario, si utilizzano prodotti surgelati

Allergeni

1 glutine | 2 crostacei | 3 uova | 4 pesce | 5 arachidi | 6 soia | 7 lattosio | 8 frutta a guscio
9 sedano | 10 senape | 11 sesamo | 12 anidride solforosa e solfiti | 13 lupini | 14 molluschi