La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT
Burrata sü insalatina d'asparg e mirtilli
Mit Olivenöl beträufelte Tessiner Burratina
auf Spargel-Himbeer Salat, Bärlauch
Hausgemachte Focaccia
o / oder

Tartara da tonno sü crema da melanzan
Handgeschnittenes Thunfischtartar auf Mousse von grillierten
Auberginen, Sesam und Kräutern, Valle Maggia Peffer, Olivenöl
Hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT
Minestrina da verdüra
Minestrone von Frühlingsgemüse
mit Spargelspitzen und Bärlauchpestotropfen

PIATT PRINCIPAL
Cotrofilet da manz ai fer al bütér
Grilliertes Rindsentrecôte in Butter geschwenkt auf
Frühlingskartoffeln mit Morchel-Spargel Ragout und Thymianjus
o / oder

Costolette da salmon al limon
Grillierte Roulade vom Lachskotelette
mit hausgemachten Safrantagliatelle an Estragonbutter
Rüebli-Spargel Gemüse

FURMAC
Formac Ticines
Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ
Cheesecake cun salsa ai fambros
Hausgemachter Cheesecake mit Himbeersauce
auf gebackenem Lotuskrokantboden
o / oder

Affogato al café
Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen
Menu pro Person ohne Getränke **CHF 95.-**