

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Tartara da trüta affumicada e crema d'erba orsina

Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Bärlauchcrème
serviert mit Rosmarin Focaccia

o / oder

Burrata sü ragù di fich carameliza

Burrata auf Ragout von caramelisierten Feigen
verfeinert mit Zitronen und Baumüssen an Tessiner Balsamico
und Olivenöl serviert mit Tessiner Rohschinken

SECUND PIATT

Züppa d'sparag bianc con schüma d'erba orsina e crostin cun büscion da vaca

Weisse Spargelsuppe mit Bärlauchschaum, Kuhfrischkäsecrostini

o / oder

Züppa da Farina Boná cun por e strisciolina di sella d'agnell

Die Ursuppe aus dem Val Onsernone mit geröstetem
Maismehl, Lauch und grillierter Lamelle vom Lammrücken

PIATT PRINCIPAL

Bistecca da manz sü verdüra

Auf Holzkohle grilliertes Rindsentrecôte
mit sautiertem Frühlingsgemüse und Beilage nach Wunsch

o / oder

Salmon ai fer cun büter

Lachstranche vom Holzkohlengrill mit Basilikumschaum
serviert auf Frühlingsgemüse, Beilage nach Wunsch

FURMAC

Formac Ticines

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Fragol gratina e gelat alla vaniglia

Erdbeergratin mit Vanilleglace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person
ohne Getränke

CHF 72. –

