

APERITIF

«Pink Lady» / CHF 14.-

Pink Lady versprüht pure Lebensfreude!

WEISSWEIN

SanZeno, Mosaico bianco del Ticino

75cl / CHF 58.-

10cl / CHF 8.50

Diese Assemblage von Tamborini Lamone ist ein weiterer Beweis wunderschön, gelungener Tessiner Weine! Das vorzügliche Ergebnis gründet auf den mehrjährigen Versuchen ESPE 1 bis 4. Ein Wein aus 50% Chardonnay, der über zehn Monate im Barrique heranreife. 25% Sémillon und 25% Sauvignon blanc, beide in Stahlwannen gekeltert.

ROTWEIN

Nostalgia DOC 2013, Merlot del Ticino

75cl / CHF 81.-

10cl / CHF 12.-

Lassen Sie sich von den Düften eines Nostalgia inspirieren. Am Gaumen zeigt dieser Wein die ganze Explosivität des Südtessin! Tiefdunkles Rubinrot mit einem Hauch von Purpur im Glas. Intensiver, vielschichtiger Duft nach dunklen Waldfrüchten, schwarzen Kirschen, reifen Datteln, schwarzer Schokolade, Nüssen, Leder und einem Anflug von süsser Vanille und Röstaromen. Am Gaumen angenehm trocken mit feiner Säure, sehr schön ausbalancierten Gerbstoffen, einem kräftigen, komplexen Körper und beeindruckend langem Abgang mit Noten von dunklen Beeren, Holz, Tabak und Leder.

Gustate i piatti con i vini che vi proponiamo

Geniessen Sie unser Muttertagsmenu

am Mittag oder Abend mit passender Weinempfehlung.

FESTA DELLA MAMMA

MUTTERTAGS-MENU

Salüt dallo chef

Gruss aus der Küche

...

Terrina da formag da caura sü carpaccio da cetriö e prosciüt

Tessiner Ziegenkäse-Terrine mit getrockneten Cherry-Tomaten auf Gurken-Carpaccio mit Parmaschinken

...

Filet da manz sü rucola e Parmesan cun patat gratinà

Grilliertes Rindsfilet auf mariniertem Rucola und Parmesan serviert mit Kartoffelgratin

o / oder

Coda di rospo alla Mamma cun tomatis e olive sü risot ai limon

Seeteufel „nach Mutter's Art“ an Tomaten-Oliven serviert mit Limettenrisotto

...

Crema Catalana cun fasö tonka e gelat al caramel

Tonkabohnen-Crème Catalana mit Caramel-Glacé

Menu pro Person

à CHF 65.-