

Menu ticinese – Monti e Lago

PRIM PIATT

Burratina sü ragù da fragol e rabarbaro

Tessiner Burratina auf fermentiertem Erdbeer-Rhabarberragout
Salsa Verde aus frischen Kräutern, verfeinert mit gerösteten Nüssen
hausgemachte Focaccia

o / oder

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo

gratinierter Geissfrischkäse mit Trüffelhonig
auf marinierten Kapija-Peperoni und Wasabi-Mayonnaise
frische Kräuter und hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT

Brodo da pes al zafferan cun asparag

Hausgemachte Fischsuppe mit Safran
grünen Spargeln, frischem Koriander und Knoblauch

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer

Grilliertes Entrecôte vom Angus
serviert mit sautiertem Frühlingsgemüse
und sämig gerührtem Safranrisotto

o / oder

Involtini da lucio perca ripien cun asparag

Involtini vom Zanderfilet im Rohschinkenmantel
gefüllt mit einer Farce aus Spargeln und Bärlauch
auf Favabohnen-Morchelragout

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtilli

Hausgemachter Cheesecake auf Lotusbiskuitboden
mit Blaubeersauce

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 98.–

