

MENU

Dal 26.12.2022 al 06.01.2023

AntipastiPurè di fave con cime di rapa
27.- CHFPolpo alla griglia con crema di patate allo zafferano
28.- CHFSashimi di salmone con caviale e avocado
servito con un bicchiere di champagne
48.- CHFCarpaccio Di Manzo
28.- CHF**Primi piatti**Tagliolini fatti in casa con crema di parmigiano
e Tartufo Bianco
58.- CHFLinguine All'Aragosta
65.- CHFRisotto ai Funghi Porcini e Tartufo Nero
39.- CHFSpaghetti alle Vongole e Bottarga
34.- CHF**Secondi piatti**Filetto di Manzo ai Funghi Porcini
Servito con Risotto Parmigiano e Tartufo Nero
82.- CHFBranzino al Sale
con Verdure e Patate al Forno (2 persone)
160.- CHFTomahawk di Manzo
con patate al forno (2 persone)
159.- CHFParmigiana di melanzane
29.- CHF**Le nostre pizze**Margherita con Mozzarella di Bufala e Basilico
27.- CHFPizza Bianca con Burrata e Tartufo Nero
36.- CHFPizza con Prosciutto Crudo Patanegra
48.- CHFPizza ai frutti di mare
35.- CHF**Dolci**Fantasia dello chef
22.- CHFSorbetto al limone
13.- CHFTiramisù
19.- CHF**MENU**

Vom 26.12.2022 bis 06.01.2023

VorspeisenGestampfte Lieblingsbohnen mit Stängelkohl
27.- CHFGrillierte Tintenfisch mit Safran und Kartoffelcreme
28.- CHFSashimi-Lachs mit Kaviar und Avocado
serviert mit einem Champagne Glass
48.- CHFRinds-carpaccio
28.- CHF**Hauptspeise**Hausgemachte Tagliolini-Nudeln mit Parmesancreme
und mit weißem Trüffel
58.- CHFLinguine Pasta mit Hummer
65.- CHFRisotto mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel
39.- CHFSpaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
34.- CHF**Zweiter Gang**Rindsfilet mit Steinpilzen
Serviert mit Risotto Parmesan und schwarzem Trüffel
82.- CHFWolfsbarsch in Salzmantel mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln (2 Pp)
160.- CHFTomahawk-Steak mit gebackenen Kartoffeln (2 Personen)
159.- CHFParmigiana von Auberginen gebraten
mit Mozzarella, Tomaten und Parmesan
29.- CHF**Unsere Pizza**Margherita mit Büffelmozzarella und Basilikum
27.- CHFWeiße Pizza mit Burrata und schwarzem Trüffel
36.- CHFPizza mit Rohschinken Patanegra
48.- CHFPizza mit Meeresfrüchten
35.- CHF**Desserts**Fantasie des Küchenchef
22.- CHFZitronensorbet
13.- CHFTiramisu
19.- CHF**MENU**

From the 26.12.2022 to the 06.01.2023

StartersMashed Fave Beans with Turnip Greens
27.- CHFGrilled Octopus with Potatoes and Saffron crème
28.- CHFSashimi Salmon with Caviar and Avocado
served with a Champagne Glass
48.- CHFBeef Carpaccio
28.- CHF**Main course**Home Made Tagliolini Pasta with Parmesan cream
and with White Truffle
58.- CHFLinguine Pasta with Spiny Lobster
65.- CHFRisotto with Porcini mushrooms and Black Truffle
39.- CHFSpaghetti with Clams and Bottarga
34.- CHF**Second course**Beef filet with Porcini Mushrooms
Served with Risotto Parmesan and Black Truffle
82.- CHFSea Bass in Salt with Vegetables and backed Potatoes (2 peoples)
160.- CHFTomahawk steak with Backed Potatoes (2 peoples)
159.- CHFParmigiana of eggplant fried
with mozzarella,tomatoes and Parmesan
29.- CHF**Our Pizza's**Margherita with buffalo Mozzarella and Basil
27.- CHFWhite Pizza with burrata and Black Truffle
36.- CHFPizza with Raw Ham Patanegra
48.- CHFPizza with Seafoods
35.- CHF**Desserts**Fantasy of the Chef
22.- CHFLemon Sorbet
13.- CHFTiramisù
19.- CHF