

# Menu du Chef

Mojito marinated scampi carpaccio with lime and mint gel  
*Carpaccio di scampi marinati al mojito con gel di lime e menta*

Or/o

Foie gras, brioche bread and figs on cherry jam  
*Foie gras, pan brioche e fichi su confettura di ciliegie*



Home-made fettuccine with artichokes, colonnade bacon and smoked ricotta flakes  
*Fettuccine fatte in casa con carciofi, lardo di colonnata e scaglie di ricotta affumicata.*

Or/o

Spaghetti with crab meat and courgette mousse  
*Spaghetti con polpa di granchio e spuma di zucchini*

Or/o

Variation of codfish  
*Variazione di baccala*

Or/o

Raw and cooked veal (fillet cooked at low temperature and tartare) with artichokes  
*Vitello crudo e cotto, (filetto cotto a bassa temperatura e tartare) con carciofi spadellati*



Choux craquelin with hazelnut praline and salted caramel ice cream  
*Choux craquelin con pralinato alla nocciola e gelato al caramello salato*

Or/o

Selection of cheeses, local honey & fruit bread.  
*Selezione di formaggi, miele della regione & pane alla frutta.*

*Menu served only in the evening.*

*Menu servito solo la sera.*

*3 courses / 3 portate CHF 85.-  
4 courses on request / 4 portate su richiesta*

In case of allergy or other specific diet  
please let us know when ordering

In caso di allergia o altra dieta specifica  
grazie d'informarci al momento dell'ordine