**Menu du Chef**

Potato flan with pan-fried mushrooms and parmesan foam chf 31.-

*Flan di patate con funghi spadellati e spuma al parmigiano*

Or/*o*

Rice chirashi with salmon caviar, guacamole and smoked salmon chf 32.-

*Chirashi di riso con caviale di salmone, guacamole e salmone affumicato*

***PictogrammePictogramme***

Homemade cappellacci stuffed with cockerel mousse and porcini mushrooms, in stock chf 39.-

*Cappellacci fatti in casa ripieni con mousse di galletto e porcini in brodo*

Or/*o*

Spaghetti Buzera style, 'scampi, tomatoes and chilli peppers ” chf 39.-

*Spaghetti alla buzera “scampi, pomodori e peperoncino”*

Or/*o*

Salmon pavè au gratin with pistachios and escarole puree chf 49.-

*Pavè di salmone gratinato ai pistacchi con purea di scorzonero e scarole*

Or/*o*

Guinea fowl supreme with cabbage ballotine and mashed potato chf 35.-

*Suprema di faraona con ballotine di verza e purea di patate*

***PictogrammePictogrammePictogramme***

Chocolate mousse revisited like a black forest chf 19.-

*Mousse al cioccolato rivisitata come una foresta nera*

Or/*o*

Selection of cheeses, jam, local honey & homemade fruit bread chf 19.-

*Selezione di formaggi, confettura, miele della regione & pane alla frutta fatto in casa*

*Menu served only in the evening*

*Menu servito solo la sera*

*Starter, main course and dessert / antipasto, piatto principale e dessert* CHF 89.-

*Main course and dessert / piatto principale e dessert* CHF 59.-

*extras courses on request / portate extra 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*