



Silvester 2018

Amuse Bouche

Tartar vom Black Angus mit Valle Maggia Pfeffer

Hokaido-Karotte –Ingversüppchen

Kleiner Feldsalat mit Hausgeräucher Forelle

Ravioli von der Whiskyhaxe

Hausgemachtes Traubensorbet

Zander auf Wintergemüse oder Lammcarrè mit Kräuterkruste

Eiskaffe „Colmanicchio“

Im neuen Jahr Käse aus den TessinerTälern mit Hausgemachtem Früchtebrot

Menü CHF 158.00

Capodanno 2018

Amus bouche

Tartare di Black-Angus con pepe della Valle Maggia

Crema di zucca Hokaido con carote e zenzero

Piccola insalata formentino con trota affumicata della casa

Raviolone ripieno allo stinco con salsa Whisky

Sorbetto d'uva nostrana

Lucioperca su letto di verdure invernali o carrè d' agnello in crosta alle erbette

Eiscaffe „ Colmanicchio“

Il Nuovo Anno si presenta con il formaggio dell' alpe Ticinese e pane alla frutta

Menü CHF 158.00