

JAZZ NIGHT

Menü mit Fleisch

Zuppa di fagioli con salmone confit

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel und konfiertem Lachs

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Medaglioni di vitello con salsa di ciliegie, puree di patate viola e cavolfiore al forno

Kalbsmedaillons vom Grill mit Kirschen-Chilisauce, violetter Kartoffelpüree und gebackenem Blumenkohl

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 159.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü mit Fisch

Zuppa di fagioli con salmone confit

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel und konfiertem Lachs

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Medaglioni di rana pescatrice con lardo di Colonnata, crema di burrata, risotto viola e cime di rapa

Seeteufelmedaillons im Lardomantel mit violetter Risotto, Burrata-Crème und italienischem Stängelkohl

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 159.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü vegetarisch

Zuppa di fagioli con crostini ai funghi, scalogno e mascarpone

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel, begleitet von einem Crostini mit Pilzen, Schalotten und Mascarpone

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Risotto viola con formaggio di capra gratinato e indivia

Violettes Risotto mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und geschmorten Brüsseler Endivien

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 149.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

