



Flûte di spumante Brut e benvenuto dello Chef  
*Glas Brut-Schaumwein und Willkommensgruß des Küchenchefs*

\* \* \*

Confit di fegato d'oca marinato al Passito di Saracena, composta di pere Martin Sec e pan brioche al pepe della Tasmania  
*Oktopus-Terrine, Corigliano IGP-Clementinen, Tessiner Büscion-Käse und Sesam-Cracker*

\* \* \*

Risotto Carnaroli Riserva Gallo mantecato al cedro e Castelmagno  
*Kürbis-Raviolo mit Rosmarin und Piora-Käsefondue*

\* \* \*

Filetto di manzo arrosto e le diverse sfaccettature della zucca  
*Pavé vom mit der Angel gefangenen Wolfsbarsch, Brokkoli-Variationen, Limette und Meeräschen-Bottarga*

\* \* \*

Variazione agli agrumi e pistacchio  
*Vanille-Bavaois, Mandel-Cremino und Schokoladen-Brownie*

\* \* \*

Lievitati della tradizione  
*Traditionelles Hefengebäck*

Chf 105.- p.p.  
Bevande escluse  
*Getränke nicht inbegriffen*

Solo su prenotazione, previa disponibilità  
Nur auf Reservierung, je nach Verfügbarkeit