

Tagesmenu

Samstag, 4. Februar 2023

VORSPEISEN

Rindstartar mit Joghurt, Blumenkohl und Kaviar
Beef tartar with yoghurt, cauliflower and caviar

Tomatensalat mit Datteln und Burratine 
Tomato salad with dates and burratine 



Penne «alle cinque Pi»

SUPPEN

Consommé «Mikado»

Maronicremesuppe mit schwarzem Trüffel
Cream soup of chestnut with black truffle



SAFT

Saft von roter Zitrone, Rotkohl, Apfel und Rande 
Juice of red lemon, red cabbage, apple and beetroot 

HAUPTGÄNGE

Kalbs Rib Eye im Heu gegart mit Waldpilzrisotto, Bimi Brokkoli und Karotten
Veal Rib Eye simmered in hay with wild mushroom risotto, Bimi broccoli and carrots

Gebratener Zander aus dem Lago Maggiore auf winterlicher Minestrone
Roasted pike perch from Lake Maggiore on winterly minestrone

Linsen Dal 
Lentil Dal 

DESSERTS

Pekannusskuchen mit Karamell, Milkschokoladen Mousse und Sorbet vom grünen Apfel
Pecan pie with caramel, milk chocolate mousse and green apple sorbet

Grapefruit Granité 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen
Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 128.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–