

Beispiel eines Festmenüs Winter 2011-2012

Carne cruda vom einheimischen Bio-Rind
und Focaccia aus Kastanienmehl mit Rosmarin
*Carne cruda (Piedmonts answer to beef tartare) :
finely minced raw beef
and chestnut-flour focaccia bread with rosemary*

CHF 22.—

Arven Cremesuppe
mit Perlhuhn-Raviolo
*Swiss pine wood flavoured cream soup
with Guinea fowl raviolo*

CHF 11.—

Filet vom Steinbutt
auf gehobeltem Fenchel
mit Orangen- und Grapefruit-Buttersauce
*Fillet of turbot
on fennel shavings
and butter sauce with orange and grapefruit*

CHF 29.—

Entrecôte vom schottischen Hirsch
mit Preiselbeeren
Kürbis-Gnocchetti
Buntes Wirsinggemüse
*Roast entrecote of Scottish deer with cranberries
Pumpkin gnocchetti and Savoy cabbage*

CHF 28.—

Pochierte Birne in Rosmarin,
Schokoladensorbet mit Olivenöl aus den Abruzzen
und Mandel Muffin
*Stewed pear with rosemary,
chocolate sorbet with olive oil from the Abruzzi
and almond muffin*

CHF 13.—