

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen



Bunter Randensalat

mit Wachtelei, Quinoa, marinierten Kräutern und Passionsfrucht-Vinaigrette

ZWISCHENGÄNGE

Orecchiette verde

*mit Rosenkohl, Wirz und
Belper Knolle*

Kartoffelcrèmesuppe

*mit Bündner Trockenfleisch
und Röstzwiebeln*

Tirtler

*mit Geisskäse und
Parpaner Wiesenhonig*

HAUPTGÄNGE

Lammentrecôte

*mit Rosmarin, Hummus und
grilliertem Peperoni-Gemüse*

Lachsforellenfilet

*mit Kartoffelstampf, buntem
Gemüse und Beurre blanc*

Rote Beete Bourguignon

DESSERTS

Windbeutel

mit Orangencrème und kandierten Marroni



Holunderbeerensorbet



Frischer Fruchtsalat



Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben