

DINNER MENU

VORSPEISEN

Bunter Wintersalat

Blattsalate mit winterlichem Gemüse, marinierten Pilzen und gerösteten Kernen



Geräucherter Swiss Lachs

mit Gurke, Radiesli und Hüttenkäse

ZWISCHENGÄNGE

Zita

*mit Tomatensauce
und Parmesan*

Kürbiscrèmesuppe

*mit Kürbiskernöl
und Kernen*

Maluns

*mit geriebenem Parpaner
Bergkäse und Apfelmus*

HAUPTGÄNGE

Kopfbäggli vom Alpschwein

*mit geschmolzenen Tomaten,
Safranrisotto und Gemüsestroh*

Felchenfilet

*auf der Haut gebraten,
mit lauwarmem Ratatouille
und Rucola*

Gefüllte Tomate

*mit Goldhirse
und Halloumi*

DESSERTS

Birnentörtchen

mit Gianduja und Baumnuss



Blaubeersorbet



Frischer Fruchtsalat



Auswahl regionaler Käsespezialitäten

Tessiner Feigensenf, Chutney, Nüsse und Trauben