

## **Menu venerdì santo / Karfreitag 2025**

Capésante, vellutata al Vermout, puntarelle e limone salato  
Jakobsmuscheln an einer Vermoutsauce, Spargelchicorée und gesalzene Zitrone

Ali di razza su crema di ceci neri, mandorle e cioccolato rosa Ruby  
Rochenflügel auf Creme von der schwarzen Kichererbse, Mandeln und rosa Ruby-Schokolade

Ombrina, finocchio, vaniglia e lupini  
Umber, Fenchel, Vanille und Lupinenbohne

Bönet piemontese al cioccolato  
Piemontesischer Schokoladen - Bonet (Schokoladen Flan)

## **Menu Pasqua e Pasquetta / Ostersonntag / – montag**

Agnello marinato in acqua di mare, maionese all'aglio nero e caviale di whisky  
In Meerwasser mariniertes Lamm, Mayonnaise mit schwarzem Knoblauch und Whisky-Kaviar

Crema leggera di parmigiano 24 mesi e verdure di primavera  
Leichte Creme aus 24 Monate gereiftem Parmesan und Frühlingsgemüse

Capretto al forno con contorni  
Ofengebackenes Zicklein mit Beilagen

Sfera di cioccolato, mousse alle nocciole e caramello salato  
Schokoladenkugel, Haselnussmousse und gesalzenes Karamell

Prezzo / Preis CHF 85 / Si prega di prenotare / Um Reservation wird gebeten

È inoltre possibile mangiare à la carte / es besteht auch die Möglichkeit à la carte zu essen