

Dal 12 aprile a fine di maggio 2019

PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi della cucina piemontese creati dal nostro Team di cucina

ANTIPASTI

- Tartare di manzo al tartufo e pepe concio con mousse di patate al crescione** CHF 24.00
Rindstartare mit Trüffel und Pfeffer serviert auf Kresse-Kartoffelmousse (1B-5B-6B-Svizzera-Paraguay)
Tartare de bœuf à la truffe et poivre avec mousse de pomme de terre et cresson
- Vitello rosa in salsa tonnato** CHF 19.00
Kalbfleisch in Thunfischsosse (kalte Vorspeise) (3A-4A-5B-10A-12A-Svizzera)
Veau tonné (très reussi entrée froide)
- Caponet di verza, salsa Bagna Caoda** CHF 18.00
Wirsing gefüllt mit Hackfleisch, auf Bagna Caoda Sauce (Sardellen) (7A-9B-Svizzera-Spagna)
Choux vert farci avec ragù de veau sur sauce à l'anchois
- Quiche agli asparagi e Crescenza** CHF 16.00
Käse und Spargeln Quiche (1A-3A-5B-7A-8B)
Quiche aux asperges et fromage
- Insalata di polipo e fagioli neri con erba cipollina e puntarelle marinate** CHF 19.50
Tintenfischsalat mit schwarze Bohnen, Schnittlauch und marinierte Zichorie Herzsalat (4A-6B-9B-10B-12B- Fao 34)
Salade de poulpe et haricots noirs à la ciboulette et cœurs de chicorée marinée



PRIMI PIATTI

...pasta fatta in casa

- Gnocchi di patate alla Piemontese (pomodoro, porcini e sugo d'arrosto)** CHF 19.50
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilze, Tomaten und Bratensauce (1A-3A-9A-10B-12A)
Gnocchi de pommes de terre avec bolets, tomates et jus de rôti
- Fusilli al radicchio e scaglie di Toma** CHF 18.50
Teigwaren mit Radicchio und Toma-Käse Scheiben (1A-3B-7A-8B-9B)
Pâte courte avec radicchio et fromage Toma
- Linguine alla carbonara di mare con piccole verdure** CHF 19.50
Teigwaren mit Meeres Carbonara und kleines Gemüse (1A-2A-4A-7A-9B-12B-Fao 87)
Pâtes à la carbonara de mer, avec petits légumes
- Risotto con pere, Gorgonzola, nocciole, e riduzione al vecchio Barbera** CHF 19.50
Risotto mit Birnen, Gorgonzola, Haselnüsse und Wein Reduktion (5B-7A-8B-9A)
Risotto aux poires, Gorgonzola, noisettes e réduction de vin

(per tutti i primi supplemento di CHF 5.-- per porzioni grandi)

Primavera 2019