



A partire da 10 Persone – Ab 10 Personen

## MENU A

### Tataki di salmone, servito con salsa Ponzu e julienne di verdure fresche

Lachs-Tataki, serviert mit Ponzu-Sauce und feinen Gemüsestreifen  
\*\*\*

### Sminuzzato di vitello con salsa alla panna e funghi, servito con tortino di patate rosolate e verdure di stagione

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Pilzen, serviert mit Kartoffeltörtchen und saisonalem Gemüse  
\*\*\*

### Cremoso al pistacchio, lamponi e cioccolato fondente, servito con gelato al pistacchio

Cremiges Pistazien-Dessert mit Himbeeren und Zartbitterschokolade, serviert mit Pistazieneis

p.p CHF 72.—

## MENU C

### Insalata "Sensi" con pomodorini datteri, rapanelli, semi di zucca e girasole con germogli di stagione

Saisonal zusammengestellter Blattsalat mit Datteltomaten, Radieschen, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen und saisonale Sprossen  
\*\*\*

### Ossobuco di vitello in germolata di verdure con risotto allo zafferano

Kalbshaxe in typischer Gemüsesauce mit Safranrisotto  
\*\*\*

### Tiramisù classico, fatto in casa

hausgemachtes Tiramisu

p.p CHF 62.—

## MENU B

### Insalata caprese con pomodoro e burrata

Caprese-Salat mit frischen Tomaten und cremiger Burrata  
\*\*\*

### Piccata di petto di pollo, servita con spaghetti al pomodoro e funghi misti

Pouletbrust-Piccata, serviert mit Spaghetti in Tomatensauce und gemischten Pilzen  
\*\*\*

### Crostata alle noci pecan e caramello salato, servita con gelato alla vaniglia

Pekannuss-Karamell-Tarte, serviert mit Vanilleeis

p.p CHF 56.—

## MENU D

### Parmigiana di melanzane classica

Klassische Auberginen Parmigiana  
\*\*\*

### Lombata di vitello cotta a bassa temperatura con jus al timo, servita con patate Pont-Neuf e verdure di stagione

Kalbsrücken bei niedriger Temperatur gegart mit Thymian-Jus, serviert mit Pont-Neuf-Kartoffeln und saisonalem Gemüse  
\*\*\*

### Sorbetto servito con liquore a scelta

Sorbet, serviert mit einem Likör nach Wahl

p.p CHF 76.—



A partire da 10 Persone – Ab 10 Personen

## MENU E

### **Ravioli ripieni di gamberi, serviti con delicata salsa alla bisque di crostacei e fave**

Mit Garnelen gefüllte Ravioli, serviert mit leichter Krustentier-Bisque-Sauce und frischen Saubohnen

\*\*\*

### **Roastbeef di manzo all'inglese con salsa Bearnaise, patate gratinate e verdure stagionali**

Klassisches Roastbeef vom Rind mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

\*\*\*

### **Tartelette con crema alla vaniglia e frutta fresca**

Tartelette mit Vanillecreme und frischem, saisonale Früchte

**p.p CHF 82.—**

## MENU F

### **Risotto al limone con pepe szechuan e gamberoni grigliati**

Zitronenrisotto mit Szechuanpfeffer und gegrillten Riesencrevetten

\*\*\*

### **Filetto di manzo cotto intero con salsa al pepe verde, patate al rosmarino e verdure stagionali**

Ganzes Rindsfilet aus dem Ofen mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

### **“Trancio di frutta” sfoglia croccante con crema alla vaniglia e guarnita con frutta fresca**

Knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und frischen Früchten

**p.p CHF 86.—**

## MENU VEGETARIANO 1

### **Carpaccio di zucchine grigliate con formaggino di capra e pomodorini confit**

Carpaccio von gegrillten Zucchini mit frischem Ziegenkäse und confierten Dattel-tomaten

\*\*\*

### **Fungo portobello farcito e arrostito, servito con verdure stagionali, patate rosolate e pesto di rucola**

Gefüllter und gebratener Portobello-Pilz, serviert mit saisonalem Gemüse, Bratkartoffeln und Rucola-Pesto

\*\*\*

### **Mousse alla ciliegia con crumble e cremoso al cioccolato**

Kirschmousse mit Crumble und Schokoladencreme

**p.p CHF 48.—**