

Servizio / Service
h. 12.00 – 14.00 / 19.00 – 22.00

OGGI AL BAR

Vegan corner

Salade de fenouil et pommes vertes avec une vinaigrette aux carottes et gingembre
Fennel and green apple salad with carrots and ginger vinaigrette

14.-

Pâtes du jour “Vegan Sassa”
Pasta of the day “Vegan Sassa”

22.-

“Curry rouge Thai underground” et riz basmati

(carottes, patates douces, céleri, topinambour, chou-rave, basilic thai)

“Thai curry red underground” with basmati rice

(carrots, sweet potatoes, celery, Jerusalem artichoke, kohlrabi, thai basil)

26.-

OPPURE

Salade de fenouil et pommes vertes avec queues de gambas rôties,
vinaigrette aux carottes et gingembre

*Fennel and green apple salad with carrots and pan fried prawn tails
and ginger vinaigrette*

28.-

Salade du chasseur

Wild hunter's salad

(Salade mêlée, salami de sanglier, viande séchée de cerf, magret de canard fumé, figes, groseilles, champignons marinés)
(mesclun, wild boar salami, dried meat of deer, smoked duck breast, figs, currants, marinated mushrooms)

30.-

Nouilletes à la bolognaise de gibier

Tagliolini with game bolognese

26.-

Tajine de pagre au lard tessinois, fenouils et pommes de terre

Tajine of porgy fish with “Ticino bacon”, fennel and potatoes

36.-

Médailles de faon en croûte de marrons

Medallions of fawn with chestnuts crust

48.-

Mousse de kaki avec crème de mascarpone et croquant à la pistache

Khaki mousse with mascarpone cream and crunchy pistachio

12.-