

*C'est une histoire d'amour la cuisine,
il faut tomber amoureux des produits
et puis des gens qui les font*

Degustationsmenü
Degustation Menu

Lassen Sie sich überraschen
Let us surprise you

6 Gänge Menü Produkten der Saison
6 course menu with seasonal products
97.00

4 Gänge Menü Produkten der Saison
4 course menu with seasonal products
70.00

Service von 19.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab min. 2 Personen
Service from 7pm to 9pm min. 2 person

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend in unserem
Restaurant „Ai Giardini di Sassa“
Teo Chiaravalloti, Küchenchef

We wish you a pleasant evening at “Ai Giardini di Sassa” Restaurant
Teo Chiaravalloti, Executive Chef

Vorspeise

Appetizers

Der Garten Sassa im "Herbst "

The Garden Sassa in "Autumn"

18.00

Lauwarm Kraken Stückchen mit Basilikum- Fior di Latte Käse-püree

Crispy Octopus with Basil-fior di latte cheese purée

24.00

Roher tunafish, avocado, mit gegrillter Ananas mit „Aromaöl Pina Colada"

Raw tuna, avocado with grilled pineapple scented with „Pina Colada oil"

24.00

Grüner Salat, Schinken Piora d'Oro, Feigen,

Eierschwämmli, Reggianokäse

Green salad with Piora d'oro raw ham, figs,

chanterelle mushrooms, Reggiano cheese

25.00

Unsere Warme Vorspeisen

Our Starters

Artischockensuppe mit dem Duft piemontesischer Haselnüsse

Artishokes soup scented with Piedmontese hazelnut

14.00

*Carnaroli Risotto "Riserva Gallo", Saffran,
Matcha grüner Tee, Garnelenschwänze (20 Min.)*

*Risotto Carnaroli "Riserva Gallo", saffron,
Matcha green tea, shrimp tails (20 min.)*

25.00

Hausgemachte Cavatelli Pasta mit Reh Ragout und Preiselbeeren

Homemade Cavatelli pasta with roe ragout and red berry

18.00/26.00

Hausgemachte Steinpilz Ravioli, Fior di Latte Ricotta Käse,

Homemade Porcini mushroom ravioli, Fior di Latte Ricotta

17.00/26.00

Pasta kann auch als ½ Portion serviert werden

Pasta can also be served as ½ portion

Fisch

Fish

Gebratener Seebarsch mit Wok Gemüse und thai gewürze
Panfried Seabass with stir-fried vegetables and thai spices

44.00

Seezungen Frikassee mit Waldpilzen, Spinat
Sole fricassee and forest mushrooms, spinach

48.00

Ab 2 Personen

Min. 2 persons

Fangfrischer Fisch des Tages,
im Ofen gebacken oder in der Salzkruste
Catch of the day baked or in a salt crust

58.00

Pro Person / per person

Fleisch

Meat

Sautierte Perlhuhn Brust mit Steinpilzen und schwarze Knoblauch
Fried guinea fowl breast with porcini mushrooms and black garlic

39.00

Reh variation mit Myrte kräuter

Beef variation with myrtle herb

50.00

Gebratenes Black Angus Rindfilet mit Zitronen-Thymian Kruste
und Maggia Pfeffer mit rotezwiebeln Kompott

Roasted black Angus beef tenderloin with Lemon-thyme crust
and Maggia pepper with red onion compote

49.00

Vegan

Sautierte Soja-Klöße mit Waldpilzen

Panfried Soy-Nuggets with forest mushrooms

36.00

Fleischherkunft / Meat origin

Perlhuhn FR - Guineafowl FR / Rind CH Beef CH Rind

Reh/Roe AU/AU

Käse
Cheese

Käseauswahl
Cheese selection
16.00

Käsestück
Cheese piece
6.00

*Alle unsere Käse werden mit Fruchtkompott
und hausgemachtem Trockenobst - Brot serviert*
*All our cheeses are served with fruit mustard
and homemade dried fruit bread*

Desserts

Crème Brûlée aus Kürbis, Rosmarin Sorbet
Crème brûlée made with pumpkin, rosemary sorbet
14.00

Gebackene Pflaumengratin mit Zimteis
baked plum gratin with cinnamon ice cream
14.00

Tiramisù aus Kastanien
Chestnuts Tiramisu
14.00

Dessert des Tages
Dessert of the day
14.00

*Früchte, Sorbets *,***
*Fruit, Sorbets *,***
12.00

* Lactose-free Dessert/ Laktosefrei Dessert

** /Glutenfree Dessert/Glutenfrei Dessert