

Menu di Stagione

Tonno Rosso «Yellowfin» | Roter Thunfisch – Burrata – Bio-Tomaten vom Chuzehof
Marinata di branzino | Ceviche vom Wolfsbarsch – Weisser Rettich – Limette
Pesce crudo di langostino | Tatar vom isländischen Kaisergranat – Zitronenrisotto – Krustentierbisque
Tagliatelle alle vongole e cozze | Hausgemachte Tagliatelle – Vongole Verace – Miesmuscheln
Controfiletto di manzo | Rindsentrecôte von Metzger Jenzer – Babykarotte – Trüffeljus
Formaggi italiani affinati da Rolf Beeler | Affinierter Käse – Früchtebrot – Mostarde
Il consiglio di Flavio | Mascarponecrème – Karamellierte Ananas – Weisses Espressoglace

5 Esperienze CHF 128.00 | 7 Esperienze CHF 168.00

Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte von bester Qualität und aus kontrolliert nachhaltiger Produktion. Fleisch und Geflügel stammen aus kleinen Zuchtbetrieben. Meeresfrüchte und Fisch sind nach Möglichkeit MSC und WWF zertifiziert (Thunfisch F57/71, Vongole F37, Miesmuscheln F27, Wolfsbarsch F27, Kaisergranat F27), Coppa aus Italien. Rind ist von der Metzgerei Jenzer Natura Qualität, Schweizer Herkunft.