

Produkte

Wir verwenden ausschliesslich frische Produkte von bester Qualität und aus kontrolliert nachhaltiger Produktion. Fleisch und Geflügel stammen aus kleinen Zuchtbetrieben. Meeresfrüchte und Fisch nach Möglichkeit MSC und WWF zertifiziert (Skrei F27, Riesenkrevetten Wildfang F41, Sepiatinte F37, Wolfsbarsch F27, Thunfisch F51/71). Parmaschinken aus Italien. Salsiccia finocchiona, Rind und Kalb sind Natura Qualität, Schweizer Herkunft.

GIRO D'ITALIA **VISIONI ED ESPERIENZE**

Schön, dass Sie sich mit uns auf eine spannende Reise durch die italienische Küche begeben – modern interpretiert, unverfälscht und saisonal. Buon divertimento!

Flavio Fermi
Küchenchef mit seinem Team

Tamino Palm
Hotelier und Gastgeber

Classici.

ab 2 Personen

pro Person

Grandi tagli di carne vom «Green Egg» Holzkohlegrill

Bistecca alla Fiorentina vom Baselbieter Rind (800 g) 68

Tomahawk Steak von Metzger Dierendonck in Belgien (1'200 g) 108

Entrecôte vom japanischen Kagoshima Wagyu Rind K2 (260 g) 118

Serviert mit frittierten Parmesan-Kartoffelecken, toskanischem Tomatensalat und Rosmarinjus

Pesce dal forno

Wolfsbarsch in der Salzkruste gegart 62

Begleitet von Limonen Risotto und Krustentierbisque

Dolci

Zabaione mit Limoncello und Safran, Passionsfruchtsorbet und karamellisierte Ananas 24

Youngster Special ab zwei Personen

Youngsters bis 30 Jahre erleben von Dienstag bis Freitag einen Abend, den sie so schnell nicht vergessen werden. Das Menu richtet sich an offene, junge Leute, gekocht von kreativen, jungen Leuten mit dem Ziel, die Freude an kulinarischen Genüssen zu wecken. 4 Esperienze zu 85.

Menu di Stagione.

Vitello tonnato

Gelbflossen Thunfisch & Jenzer Kalb – Bitterorangen Sorbet – Basilikumpesto

Tirami-sù francese

Konfiertes Eigelb – Entenbratleber – Topinambur – Périgord Trüffel

Saltimbocca di gambero rosso

Rote Riesenkrevette – Blumenkohlcreme – Krustentierbisque

Merluzzo d'inverno

Skrei – Sepiarisotto – Schnittlauchemulsion

Cavatelli al ragù di salsiccia

Sizilianische Pasta – Fenchelwurst – Cima di rapa

Controfiletto di manzo nostrano

Rindsentrecôte vom GreenEgg – Frische Morcheln – Junges Gemüse

Formaggi affinati da Rolf Beeler

Italienischer Käse – Früchtebrot – Mostarde

Il consiglio di Flavio

Guido Gobino Schokolade – Kokosnuss – Mango

5 Esperienze 128

6 Esperienze 138

8 Esperienze 158

Wein

Wünschen Sie eine Weinbegleitung passend zu Ihrer Menüfolge? Unser Jung-Sommelier Michael Ruchtli berät Sie sehr gerne und stellt Ihnen etwas Schönes aus unserer grossen Auswahl zusammen.

Alle Preisangaben verstehen sich pro Gericht in CHF inklusive MwSt.