

Weinvorschläge "Tour de Suisse"

Schaumwein

"Refolo" Brut Spumante del Ticino
Fattoria Moncucchetto, Lugano

Weissweine

Petite Arvine du Valais AOC
Pierre-Antoine Crettenand, Saillon

Aigle, Les Murailles AOC
Henri Badoux, Aigle

Rotwein

Pinot Noir Reserva AOC
Cottinelli, Malans

Dessertwein

"Lacrima d'Oro" Passito Svizzera Italiana IGT
Fattoria Moncucchetto, Lugano



Menu Nationalfeiertag

Aperitif mit feinen Leckereien des Chefs
Aperitif with the delicacies of the chef

Luzerner Saiblingsröllchen mit Pfifferlingen, Speck und heimischem Gartensalat
Char roulade from Lucerne with chanterelles, bacon and local garden salad



Gazpacho von Tessiner Tomaten mit Zucchini-Chips und Büffelmozzarella
Gazpacho with tomatoes from Ticino, courgette chips and buffalo mozzarella



"Acquerello" Risotto mit Petersilie, Limette und Flusskrebse
"Acquerello" Risotto with parsley, lime and crayfish



Kalbsfilet-Mignon mit Brunnenkresse,
Püree von kandierten Auberginen und essbaren Blüten
*Veal fillet mignon with watercress,
candied aubergine purée and edible flowers*



Gefüllter Pfirsich mit Lavendeleis, Haselnusskrokant und Kakaosauce
Stuffed peach with lavender ice cream, hazelnut crumble and cocoa sauce



CHF 125.- Menü ohne Weine – *menu without wines*

CHF 175.- Menü mit Weinen – *menu with wines*