

menu dégustation

amuse gueule

barbabetola rossa

bacche rosse, balsamico, coriandolo

€ 17,00

rana pescatrice

dragoncello Bernese, avocado, arancia

€ 18,00

carciofo

formaggio di pecora affumicato, pomodori, saggio

€ 17,00

sedano

topinambur, aglio nero, pomelo

€ 18,00 € 24,00

4 portate € 79 | 5 portate € 89 | 6 portate € 99
coperto € 4

Rossini coda di bue
pavé di patate, fegato d'oca, tartufo

€ 33,00

limone
cioccolato bianco, prugna, basilico

€ 16,00

formaggio die Jumi e Urbanek
4 varietà

€ 13,00 € 17,00

€ 13,00 € 17,00

petit four

Weinbegleitung € 36 | € 41 | € 46