

WELLNESS Menü

In rosa Grapefruit mariniertes Lachs mit rohem Gemüse,
Mangofilets und Sambuca-Tropfen

Kichererbsencreme mit geriebenem Dinkel
und gebratenen Garnelen

Mit Sforzato-Wein glasierte Kalbsbacke,
Kräuterkartoffelpüree und Topinamburchips

Tortino saraceno:
Tarte mit Birnen und Gianduiasauce

70

Traditionelles Menü

Traditionelle Kalte Platte und „Sciatt“ aus unseren Bergen

Klassische Pizzoccheri, Buchweizennudeln mit Käse, Kohl
und mit Salbei gewürzten Kartoffeln

Geschmortes Rindfleisch mit Sfurzat-Rotweinsauce,
dazu Polenta und Kastanien

Auswahl an lokalen Käsesorten
serviert mit Marmelade und Honig

Vanilleeis mit warmer Blaubeersauce

65

Die Vorspeisen

Mit Lakritz aromatisierte Foie gras, serviert mit Pflaumenmarmelade, Himbeeren und Pfannenbrioche	28
Thunfisch aromatisiert mit Soja in Haselnusskruste, Zitronenmarmelade, Fenchelcreme und frittierter Rucola	20
Rindertatar mit karamellisierten Zwiebeln mit Balsamico-Essig, Avocadocreme und Fondue aus Livigno-Käse	22
Sautierte Jakobsmuscheln mit Quinoa, Proseccosauce und süß-saurem Gemüse	20

Pasta und suppe

Ricotta-Spinat-Knödel mit frischen Tomaten, Bitto reifer Käse und Salbei	18
Hausgemachte Tagliolini mit Doradensauce, Zitrusgel und Scampischaum	20
Risotto mit Feigen, Fetakäse und Haselnusspulver	20
Ravioli gefüllt mit geschmortem Kalbfleisch mit Thymiansauce und Bitto-Käsefondue	20

Fisch und fleisch

Wolfsbarschscheibe im Eintopf mit Tomaten, Sellerie, Oliven und Mandelkugeln	28
Kaninchen gefüllt mit Steinpilzen, glasierten Frühlingszwiebeln und Majoran-Erbsencreme	26
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel, Kürbis-Quenelle und Kartoffelgratin	28
Medaillons von Rehfilet, in Wein gegarter Birne und Süßkartoffeln	28

Unser Fondue

Fondue Chinoise Fleischbouillon aromatisiert mit Sassella-Wein, Kalbsfilet, Rinderfilet und schottischer Lachs	30 pro Person
Fondue Bourguignonne Öl aromatisiert mit Schalotten und Rosmarin, 250 gr Angusfilet pro Person	30 pro Person

Unsere Fondues servieren wir ab zwei Personen mit Beilagen nach Wahl.