

Eröffnungsmenu **Gastkoch Carlos Gimenez**

Langsam gekochter Kabeljau

Randen-Püree, würzige Butter, Serrano-Schinken
Wein: Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC

Isländische Landschaft

Lammtatar, eingelegte rote Zwiebeln, geräucherter Frischkäse,
Schnittlauch-Mayo, Dill-Öl, Essig-Schnee
Wein: Noir Brut Spumante Bianco Ticinese DOC 2013

Meerforelle

Yuzu-Mayo, Trüffel-Mayo, knuspriger Quinoa, Apfel
Wein: Il Sauvignon Blanc Ticino DOC 2016

Scholle

Citrus buerre-blanc, grüner Spargel, Meerfenchel
Wein: Carato Bianco del Ticino DOC 2016

Lamm

Eingelegte Schalotten, Karotten, gebackene Knollensellerie, Dill-Spinat-Püree, Senf-Sauce
Weine: Carato Merlot Barrique Ticino DOC 2014
Carato Riserva Merlot Ticino DOC 150cl - 2012

Skyr

Erdbeeren, Äpfel, Passionsfrucht
Wein: Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC

Menu CHF 142.00
Weinbegleitung CHF 38.00