

*MENÜ FAUNA &
AMUSE BOUCHE*

4 Gänge CHF 133

5 Gänge CHF 153

7 Gänge CHF 193

*Coppa – Comté – handgemachte Grissini
Sardische Fasnachtskiechli – Thymian – Orangenzeste
Cornetto mit rotem Thunfisch – Avocado – Miso
Ente – Sesamknusper – Korianderkresse
Sauerteigbrot mit Haferflocken – Zitronenbutter
Tatar vom heimischen Rind – Taleggiocrema – Champignons – Brunnenkresse*

Jakobsmuschelcarpaccio – Ingwervinaigrette – Papaya

—

Caciucco alla Livornese – „Spencer Gulf“ Riesencrevette – Schnittlauch – Tapioka

—

Gebratener Wolfsbarsch – Glasierter Lauch – Limonenrisotto – Topinambur

—

Cavatelli al ragù di Salsiccia – Cima di rapa – Taggiasca Oliven – Pecorino di Pienza

—

Canneloni und Entrecôte vom Jenzer Rind – Castelfranco – Portweinschalotten – Langpfefferjus

—

Käsevariation von „Eleveur de Fromages“ Antony aus Vieux-Ferrette

—

Blutorange – Zitronen Panna Cotta – Rosa Pfeffer

—

Felchlin „Maracaibo 65 %“ – Mascarpone – karamellisierte Ananas – Zimtglace

—

Cassis – Kaffee – Passionsfrucht