

MENÙ REGIONALE

Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca

Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten

Eventail de jambon cru local avec des fruits frais

(7b, 12b)

Crema di piselli con gamberetti

Erbsencremesuppe mit Krevetten

Crème de petits pois avec crevettes

(7a)

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco

Risotto al formaggio d'alpeggio

Selezione di verdure stagionali

Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot

Risotto mit Alpkäse

Saisonales Gemüse

Jarret de veau braisé au Merlot blanc

Risotto au fromage d'alpage

Sélection de légumes de saison

(1a, 7a, 9b)

Semifreddo alla pesca e salvia con salsa al caramello salato

Pfirsichhalbgefrorenes mit Salbei und gesalzene Karamellsauce

Parfait glacé aux pêches et à la sauge avec sauce au caramel salé

(7a, 8a)