

Vorspeise

Hausgeräuchertes Lachstartar, Sandwichbrot an Balsamico-Essig und Frühjahrsalat

14,00€

Marinierter Octopus an Rosmarin mit Kartoffeln und Safran

12,00€

Mit dem Messer geschnittenes Fassona-Fleisch an Zichorie, Sardellen und Oliven

14,00€

Rohschinken aus dem Vigezzo-Tal, Bettelmatt-Törtchen mit gewürzter Birne

14,00€

Bavarese mit Frischkäse an Honigartischocken, Rosinen und Minzöl

12,00€

Hauptgerichte

Feine Erbsencreme an Hechtpüree und Tintenfischgrissini

11,00€

Tagliatelle mit Kaninchenragu, frischem Soja und geräuchertem Ricottakäse

13,00€

Kartoffel-Gnocchi mit Roter Beete und Miesmuscheln an Chili-Öl

12,00€

Carnaroli-Risotto mit Parmesan, Foie gras und einer Reduzierung von Coca Cola

14,00€

Kleine Nudeln mit Spinat-Pesto, Pinienkernen und Büffelmozzarella

12,00€

Die Zweiten Gänge

Hecht mit Speck überbacken, Kichererbsen und süß-saure rote Zwiebeln

17,00€

Knusprige Gamelenschwänze an Mayonnaise und Seealgen

20,00€

Schwertfisch mit gegartem Gemüse und feiner mariniertes Sauce

18,00€

Lamm in Sesamkruste an wildem Fenchel und Zucchini

19,00€

Hähnchenfleisch schaf gewürzt auf Kartoffelrösti und Spinat

17,00€

Zartes Rindsfleisch mit Bratkartoffeln und Salat an Thymian- und Zitronenöl

19,00€

Spargel mit gedünstetem Ei, Parmesankäse und Essig

16,00€

Käse

Die Käseauswahl von Eros

12,00€