

MENÙ VEGETARIANO

Zucchina in fiore ripiena ricotta pomodorino confit,
su specchio di crema di piselli e taccole spadellate

*Zucchini Blüten, gefüllt mit Ricotta-Käse-Tomaten-Confit
auf Erbsencreme und gebratenen Zuckerschoten*

Bottoni di pasta fresca ripieni di melanzana e taleggio
su crema di borragine e mandole tostate

*Kleine Ravioli gefüllt mit Auberginen und Taleggio-Käse
auf Borretschcreme und gerösteten Mandeln*

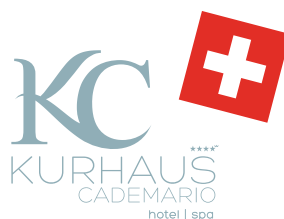
Marmitte di zucchini:
verdure, tofu e cialda di nocciole

*Zucchini-Türmchen:
Gemüse, Tofu und Haselnusswaffel*

Cremoso al buscion con cuore morbido al ratafià
ticinese e gelato ai fichi

*Buscion-Creme mit einem weichen Herz aus Ratafià
nach Tessiner Art und Feigeneis*

105,- CHF



MENÙ VEGETARIANO

Courgettes with their flowers filled with confit of tomatoes, on a pool of creamed peas and sautéed mangetouts

Fleur de courgette farcie de ricotta et de tomates confites, sur un miroir de petits pois à la crème et de pois gourmands poêlés

Fresh pasta buttons with an aubergine and taleggio filling on creamed borage and toasted almonds.

Boutons de pâtes fraîches farcis d'aubergine et de fromage taleggio sur une crème de bourrache et d'amandes grillées.

Courgette pot:
vegetables and tofu with hazelnut wafer)

*Marmitte de courgettes:
légumes, tofu et gaufrette aux noisettes)*

Creamy buscion cheese with a soft Ticino ratafia liqueur centre and fig ice cream

Buscion crémeux avec un cœur tendre de ratafià tessinois et glace aux figues

105,- CHF

