

## Menü der Saison

Wird Abends und am Sonntagmittag serviert

### Antipasti

- Frühlingssalat mit Hausgemachtvinaigrette 13.–
- Corippo-Brennessel-Gazpacho mit Ziegen-Ricotta-Bruschetta und Zitronenconfit 18.–
- Kalbstatar mit Sardinencreme, im Geiste von "vitel tonnè" 23.–
- Tessiner Wurst und Käseteller mit hausgemachtem süß-saurem Gemüse (200g) 26.–

### Primi

- Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Olivone-Pecorino-creme 26.–
- Cannelloni mit Tintenfischtinte und gesalzenem Kabeljau auf Frische Spinat und Zitronenemulsion 26.–
- Risotto mit 48 Monate gereiftem Chieneren Alpensbrinz, grünem Spargel und extra altem Delea Balsamico-Essig 28.–

### Secondi

- Lammconfit aus unseren Tälern mit glasierten Saubohnen und karamellisierten Frühlingszwiebeln, Thymian Jus 45.–
- Roulade von geschmorter Rinderbacke und grünen Mangold, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Jus 38.–
- Variation von Kichererbsenkroketten mit Bergjoghurtsauce und Wildkräuter 28.–

### Dolci

- Annas Pavlova mit Büscion von Brione Chantilly und Lemon Curd 12.–
- Unser Gianduiotto neu interpretiert und serviert mit einem erfrischenden Erdbeercoulis 14.–
- Käseteller aus unseren Tälern und Alpen 14.–
- Kugel hausgemachtes Eis "Dolce Vita", Locarno 4.–
  - Fior di Latte
  - Ricotta und Pistazien
  - Bitterschokolade
  - Americano Traubensorbet
  - Farina Böna
  - Zitronensorbet

Wir gehen gerne auf Ihre Ernährungsbeschränkungen ein, bitte teilen Sie diese dem Serviceteam mit.

Die Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Herkunft von Fleisch und Fisch:

Kalb und Lamm: Tessin, Rind: Schweiz

Kabeljau: Norwegen, Sardinien: Frankreich