

Bisnona

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Mehl aus der Maroggia-Mühle und Saison-Butter

CHF

VORSPEISEN

Kalter und warmer Rosenkohlsalat, Kuh-Büscion und Pioradoro crudo	29
Gravlax von Lostallo-Lachs, Tarocco-Orangen, Radieschen und Meerrettichschnee	34
Carpaccio vom Bio-Kalb, Heumayonnaise, rohe und gekochte Artischocken, Elianto	33
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Bucatini mit Brokkoli-Rübchen-Pesto, Semmelbröseln und gerösteten Walnüssen	27	33
Explosive Carbonara-Knöpfe, Speckmarmelade und Spargel	29	35

LAND UND SEE

Schnitt der Woche, Karottenpüree, schwarzer Knoblauch, Winterkresse, Sellerie	49
Fisch des Tages, Mycocen-Pilze, Molkensauce und Grünkohl	47

HAUSGEMACHTE DESSERT

Brotkuchen: 65%ige Schokoladencreme, Grappa-Sultaninen, Mandeln und Pinienkerne	19
Meringue, Zitronen- und Bergamotte-Posset, Zitrusfrüchte der Saison, Zitruschalen-Sorbet	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7

Bei Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal
Fleisch und Fisch aus der Schweiz, Früchte und Gemüse aus biologischem Anbau