

# Bisnona

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

CHF

## VORSPEISEN

Kalter und warmer Rosenkohlsalat, Kuh-Büscion und Pioradoro crudo	29
Lostallo-Lachstartar, Grapefruit, bunte Karotten und Karottenchips	34
Carpaccio von der Zunge, Rotkohlsalat, Rote-Bete, und Petersilien-Mayonnaise	32
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15

## HAUSGEMACHTE PASTA

	1/2	
Cavatelli an Pilz-Luganighetta-Champignonsauce, Rosmarinöl	28	34
Gefüllte Moitié-Moitié-Knöpfe, Knollensellerie-Consommé, Brennensselöl	29	35

## LAND UND SEE

Rinds-Onglet <b>oder</b> Tira de Asado 48 Stunden gegart mit Radicchio-Püree, karamellisierter Endivie und Granatapfelsauce	46
Fisch des Tages, Karottenbarigaule, Karotten-Mandarinen-Velouté	45

## HAUSGEMACHTE DESSERT

Brotkuchen: 65%ige Schokoladencreme, Grappa-Sultaninen, Mandeln und Pinienkerne	19
Meringue, Zitronen- und Bergamotte-Posset, Zitrusfrüchte der Saison, Mandarinensorbet	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**