



Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Mehl aus der Mühle von Maroggia und Büscion aus Kuhmilch

CHF

VORSPEISEN

Lachsfilet aus Lostallo, Kürbisgewächse und Mayonnaise mit geräucherter Forelle	34
Jambon persillé, Brötchen mit Kartoffeln und marinierten Gurken	33
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15
Suppe oder Gazpacho nach Saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Cavatelli mit Sbrinz-Creme, geröstetem Blumenkohl und Semmelbröseln	27	33
Ravioli mit Ricotta von Ghiandaia und getrockneten Tomaten, Tomatenwasser	29	35
Offene Lasagnetta mit Fisch, Lauch, buntem Mangold, Wirsing und Koji-Sauce		35

LAND UND SEE

Schnitt der Woche, Gebratene Auberginen, schwarzer Knoblauch, Paprikasauc	49
Fisch des Tages, Soupe au Pistou: Karotten, Kartoffeln, Zucchini und Basilikum-Pesto	47

HAUSGEMACHTE DESSERT

Mousse aus 70 %iger Schokolade, Rote-Bete-Sorbet, Pflaumen und knusprige Tuile	19
Pochierte Pfirsiche, frische Pfirsiche, Buttermilcheis und Pfirsiche-Aprikosen-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