

Bisnona

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

CHF

VORSPEISEN

Lostallo-Lachstartar, Holunderblüten, Johannisbeeren und Rhabarber	34
Kalbsleberpastete, Apfelbutter, Salat der Saison und Idared-Äpfel	33
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15
Sahne oder Gazpacho nach Saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Gemelli mit Erbsen- und Zucchini-creme, Saliciolo-Schafskäse	27	33
Ravioli mit Ricotta aus Ghiandaia, Topinambur, Molkensauce, Champignons	29	35
Rigatoni mit Luganighetta-Ragout und Safran	29	35

LAND UND SEE

Schnitt der Woche, Karottenpüree, schwarzer Knoblauch, Winterkresse, Sellerie	49
Fisch des Tages, weißer Spargel, Lauch, grüne Bohnen und Erbsensuppe	47

HAUSGEMACHTE DESSERT

Löwenzahn-Tiramisú: Löwenzahnwurzelpätzchen, Eis, Mascarpone-mousse	19
Milcheis, Rhabarberpoché und -kompott, Veilchenconsommé, Milch tuile	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