

BisNonna

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

CHF

VORSPEISEN

Rosenkohl- und Puntarelle-Salat mit Labneh und Kimchi-Dressing	29
Fisch-Kartoffel-Kroketten, Chicorée, Moro-Orangen und Bisque-Mayonnaise	32
Bisnona Salat, Blätter und Saisongemüse	15
Suppen der Saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA 1/2

Rigatoni mit Pilzsauce, XO mit Lunganighetta und gebratenen Enoki-Pilzen	28	34
Cappelletti mit Kartoffeln und Rote Beete mit Ziegenkäse-Mousse	29	35
Risotto mit Radicchio, in Butter gebratene Kalbsbries und gebratener Reis	29	35

LAND UND SEE

Das Gericht der Woche oder 48 Stunden lang gegarte Rinderrippchen mit Knollenselleriepuree, Kaki-Gel, Kiwichurri und Sellerieblattöl	51
Fisch des Tages, Pak Choi, gebratene Äpfel, Verjus-Sauce und Earl Grey-Kombucha	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Parfait aus 70 %iger Schokolade und Pinien, pochierte Birnen, Butter und Apfelsorbet	19
Mousse aus Bienenwachs und Honig, Zitrusfruchtgel, Honigwabe und Karottensorbet	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7