



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 Luganighetta 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 <b>oder</b> 48 Stunden lang gegarte Rinderrippchen mit Knollenselleriepüree, 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