

Bisnona

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

CHF

VORSPEISEN

Spargel mit Dressing aus fermentierten Zitronen, Sbrinz-Törtchen, Bärlauchmousse	29
Rindertartar, Schwarzwurzel, Markmousse und Brotchips	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 oder Geschmorte Kalbsbäckchen mit Knollenselleriepüree, Kiwi-Gel, Kiwichurri und Sellerieblattöl	51
Fisch des Tages, Kohl aus der Magadino-Ebene, Brokkoli-Mandel-Püree, Heusauce	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Parfait aus 70 %iger Schokolade und Pinien, pochierte Birnen, Butter und Apfelsorbet	19
Pannacotta mit Geröstetes Maismehl, Sorbet aus Moro-Orangen und Popcorn	19
Glace und Sorbets unsere eigene Produktion	7