Hausgemachtes sauerteigbrot mit mehl aus der mühle von Maroggia und saison-butter

	CHF

VORSPEISEN

Spargel mit dressing aus fermentierten zitronen, sbrinz-törtchen, bärlauchmousse	29
Rindercarpaccio, Lauchmayonnaise, Spinat, Kartoffeleis und knusprige Kartoffelstückchen	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	29	35
Cappellacci mit rinderrippchen, lauchpüree und confit, spinatschaum	29	35
Gnocchi mit „Quadratino“-sauce, speckkonfitüre und karamellisierten birnen	29	35

LAND UND SEE

Das gericht der woche mit karottenpüree und -gel, karotten-kartoffel-terrine	51
Fisch des tages, pak-Choi, mangold, brokkoli-mandel-püree, heusauce	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Erbsenmousse und baiser, erdbeeren in osmose, erdbeer-kamillen-sorbet	19
Pinova-apfel-crumble, sonnenblumenkern-eis mit knuspriger tuile und sauerampfer	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