

Bisnona

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

CHF

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Der Salat, den du nicht erwartest: pannacotta mit grüner eiche, salat- und mangoldstückchen, angemacht mit holunderblüten-Dressing | 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 |
| Ravioli mit Pulled Pork, Kräuterpüree, buntem Mangold und Schweinefleischjus | 29 | 35 |
| Gnocchi mit „Quadrantino“-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

| | |
|---|----|
| Creme aus Gartenrosen, Rhabarber, Kirschen, Consommé und Rhabarbersorbet | 19 |
| Heidelbeerkompott, frische Heidelbeeren, Eis und Isop-Granita, Heidelbeer-Tuile | 19 |
| Glace und sorbets unsere eigene produktion | 7 |