



## Menu di Pasqua / Ostern Menü



Uovo poché cotto a bassa temperatura su nido di tagliolino fritto, fonduta di castelmagno e sferificazione di clorofille primaverili

*Bei niedriger Temperatur gekochtes, pochiertes Ei auf Eierpoché auf einem Nest aus gebratenen Nudeln, Castelmagno-Käsefondue und Frühlings-Chlorophyll-Kugeln*



Capretto nostrano con gratin di patate e carciofi

*Lokales-Zicklein mit Kartoffel- und Artischockengratin*



Millefoglie scomposta con crema chantilly e frutti di bosco

*Millefeuille mit Chantilly-Creme und Waldbeeren*

CHF 59.-

BUON  
GUTEN APPETITO  
APPETIT

