



31 marzo 2024
31 mars 2024

MENU DI PASQUA Menu de Pâques

Salmone "Label Rouge" marinato, asparago bianco, uovo e agrumi
Saumon "Label Rouge" mariné, asperges blanche, œuf et agrumes

Cappellacci alle erbe e Zincarlin con spugnole
e profumo di aglio orsino
*Cappellacci farci aux herbes et Zincarlin aux morilles
et parfum d'ail sauvage*

Dorso di spigola dorato, primizie di stagione e frutti di mare
Dos de bar sauté, légumes de saison et fruits de mer

O - Ou

Variazione d'agnello da latte come piaceva al Principe
Composition d'agneau de lait comme le Prince l'aimait

Semifreddo allo sciroppo di fiori di sambuco, rabarbaro e fragole
Parfait glacé au sirop de fleurs de sureau, rhubarbe et fraises

La tradizionale colomba pasquale nostrana
La traditionnelle colombe de Pâques

Sfr. 159.- per persona bevande escluse
Sfr. 159.- par personne hors boissons



31. märz 2024
March 31th 2024

MENÜ ZU OSTERN Easter menu

Marinierter "Label Rouge" Lachs, weißer Spargel Ei und Zitrusfrüchten
Marinated "Label Rouge" salmon, white asparagus, egg and citrus

Mit Kräutern und Zincarlin gefüllte Cappellacci, Morcheln und Bärlauch
Cappellacci stuffed with herbs and Zincarlin, morels and scent of wild garlic

Gebratenes Wolfsbarsch Filet, Gemüse der Saison und Meeresfrüchte
Golden brown seabass filet, seasonal vegetables and seafood

Oder - Or

Milchlamm nach dem Geschmack des Prinzen
Composition of suckling lamb as the Prince liked it

Holunderblütensirup Halbgefrorenes, Rhabarber und Erdbeeren
Elderflower syrup parfait, rhubarb and strawberries

Unsere traditionelle Ostertaube
Our traditional Easter dove

Sfr. 159.- pro Person ohne Getränke
Sfr. 159.- per person beverages not included