

PROPOSTE DI MENU

MENUVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge die für jeden Anlass geeignet sind und für Gesellschaften ab 10 / 12 Personen serviert werden. Je nach Saison können das Angebot sowie die Beilagen leicht wechseln.

Auch für kleinere Anlässe reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in einem unserer Restaurants oder auf der Terrasse. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit aus unten genanntem Angebot kombiniert ein Menu zusammenzustellen oder ganz nach Lust und Laune, Ihr eigenes Menu zu kreieren.



Menu 1 - CHF 42.-- per persona

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

Ossobuco di maiale "gremolata"

Risotto Carnaroli allo zafferano e pomodorini cherry al forno

In Rotwein geschmorte Schweinshaxe

Carnaroli Risotto mit Safran und Cherry-Tomaten

Torta di pane con gelato alle noci e spuma al nocino

Traditionelles Brotküchlein mit Walnusseis und Nocinoschaum



MENU 2 - CHF 52.-- per persona

Trota bianca dei nostri laghi in carpione con verdura croccante e bouquet d'insalata

Tessiner-Forellenfilet in "Essig-Wein-Marinade" mit Gemüse und Salatbukett

Petto di pollo in crosta di arachidi con salsa al curry giallo al latte di cocco

Timballo di riso basmati e verdure orientali

Pouletbrust im Erdnussmantel mit Currysauce an Kokosnussmilch

Basmati-Reis und orientalisches Gemüse

Panna cotta al pepe di Sichuan con fragole marinate

Sichuan-Pfeffer-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren



MENU 3 - CHF 58.-- per persona

Linguine "aglio olio peperoncino" con gamberetti e zucchine croccanti

Teigwaren „aglio olio peperoncino“ mit Krevetten und Zucchetti

Guancetta di vitello brasata al merlot

Polenta dei terreni alla Maggia

Verdure glassate e gelée di mostarda

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen

Tessiner Polenta aus Ascona

Glasiertes Gemüse und Mostarda-Gelee

Semifreddo alla farina bõna in manto di frollini su passata di mele alla fava tonka

Farina-Bõna-Halberfrenes im Biskuitmantel auf Apfelmousse mit Tonka-Bohnen



Menu 4 - CHF 62.-- per persona

Piccola parmigiana di melanzane con spuma di burrata di bufala
Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Büffel-Burrata-Schaum

Filetto di branzino scottato su crema di zucchine al limone
Perle di patate e verdura

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zucchini-creme mit Zitrone
Kartoffelperlen und Gemüse

Crema catalana al caffè bianco con ganache al cioccolato
Gelée alla menta e croccante

Gebrannte Creme mit Kaffee Aroma, Schokoganache und Minzgelee und Krokant



Menu 5 - CHF 64.-- per persona

Gnocchetti di grano duro con intingolo di trota salmonata,
ceci, spinacini, pane e croccante al limone

Kleine Gnocchi mit Seelachsforellensauce, Kichererbsen, Spinat, Brot und Zitronenkrokant

Tagliata di entrecôte svizzero su letto di pomodorini e rucola
Patate al rosmarino e gocce di aceto balsamico invecchiato

Geschnittenes Rindsentrecote mit Pachino-Tomaten und Rauken
Kartoffeln mit Rosmarin und Balsamicoessig

Tiramisù profumato all'Amarula con bacche fresche

Tiramisù mit Amarula parfümiert und frischen Waldbeeren



Menu 6 - CHF 68.-- per persona

Panzanella di Pane Maggia con cetriolo, pomodorini e cipolla rossa su crema di burrata
Maggia-Brot-Salat mit Gurken, Tomaten und rote Zwiebeln an Sahnemozzarellacreme

Trancio di lucioperca su polenta bianca e guazzetto di funghi e porri con speck croccante
Zanderfilet auf Weisser-Polenta mit Pilzensud, Lauch und Speck

Zuppetta di frutta e verdura profumata al té verde con sorbetto al frutto della passione
Früchte Gemüsesüppchen mit grünem Tee parfümiert und Passionsfruchtsorbet





Menu 7 - CHF 78.-- per persona

**Battuta di manzo svizzero con crema alla senape in grani
Insalata e germogli**

Rinds-Tartar mit Senfcreme, Salatbukett und Sprossen

Crema di carote profumata allo zenzero con capasanta scottata

Karottencreme mit Ingwer und gebratener Jakobsmuschel

Gamberoni "black tiger" rosolati in curry rosso

Riso venere al peperoncino e pak-choi al sesamo

Sautierte Riesenkrevetten mit rotem Curry und Pak-Choi

Tris di sorbetti "dello chef"

Früchtesorbet Auswahl



Menu 8 - CHF 84.-- per persona

Lamelle di salmone marinato, insalata di cetrioli, guacamole e ramolaccio croccante

Marinierte Lachslamellen mit Gürkensalat, Guacamole und Hederich

Risotto alle verdure grigliate con fonduta di scamorza affumicata

Tessiner Risotto mit Gemüse vom Grill und geräucherte Scamorza

Filetto di manzo cotto intero con jus al pepe della valle Maggia

Millefoglie di patate e verdura di stagione

Ganzes Rindsfilet mit Valle-Maggia-Pfeffer-Sauce

Kartoffel-Mille-Feuille und Gemüse der Saison

Mousse al cioccolato con banane caramellate

Schokoladenmousse mit karamellisierte Bananen



Menu personalizzati / personalisierte Menu

I menu possono essere anche combinati tra di loro a vostro piacimento

Il nostro chef di cucina sarà lieto di creare un menù personalizzato in base ai vostri desideri

Die Menüs können auch beliebig miteinander kombiniert werden

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche personalisiertes Menü zusammen

