



Menù dell'Avvento 1

Capesante scottate
Crème brûlée alle erbe aromatiche • scorzonera

+++

Crema di funghi
"Tirtl" di polenta al rosmarino

+++

Pralina di patate e verdure
spuma di zucca

+++

Anatra in due variazioni
noci fermentati • crauti rossi al vin brulé • "Schupfnudeln" ai semi di papavero

+++

Sorbetto al cachi
spuma di mela cotogna e yogurt

+++

Parfait alla cannella
prugne al vino porto • crumble di panpepato

Menù dell'Avvento 2

Sashimi di salmone tiepido
indivie al balsamico • burro alla vaniglia • gazpacho di melone

+++

Crema di castagne tartufata
mezzaluna di sedano rapa

+++

Ravioli fatti in casa con fonduta di formaggio di montagna
radicchio caramellato

+++

Merluzzo
salsa alla barbabietola • carote al sesamo

+++

Sella di cervo
jus alla liquirizia • purè di sedano rapa • medaglione di patate e panpepato

+++

Canederlo dolce di mela
mirtilli selvatici • gelato al vin brulé



4 portate € 69,- • 5 portate € 78,- • 6 portate € 85,-
Pane biologico e crema di stagione € 3,00