

Anett`s Lieblingsgerichte

Antipasti

Vitello tonnè | confiertes Kalb | Tonnato Sauce |
Brioche Brot | Kapern | 16

Tatar | Rind | Kartoffelstroh | Miso-Schaum | Kerbel | 19

Süßkartoffelpommes | hausgemacht | Zitrus-Mayo | 6

Gnocco fritto | Buffala Campana | San Daniele Rohschinken | 15

Primi Piatti

Dim Sum | Ravioli | gedämpft | Kalbsfüllung | Zitrus-Ponzu | Lauch | 17

Cappellacci Ravioli | Ofenkürbis-Füllung |
Salbeibutter | Trompetenpilze | 17

Haugemachte Spaghettoni | Limetten-Buerre Blanc | Seeigel | rote
Garnele | 19

Fregola Sarda |
bretonischem Hummer (2 Personen) | 24 € p.P.

Anett`s preferiti

Antipasti

Vitello tonnè | vitello confit | salsa tonnata | pan brioche | capperi | 16

Tartar | manzo | paglia di patate | schiuma di miso | cerfoglio | 19

Patate dolci fritte | fatte in casa | maionese agli agrumi | 6

Gnocco fritto | buffala Campana |
prosciutto crudo San Daniele | 15

Primi Piatti

Dim sum | ravioli | al vapore | ripieno di vitello |
ponzu agli agrumi | porro | 17

Ravioli di cappellacci | ripieno di zucca al forno |
burro alla salvia | funghi trombetta | 17

Spaghettoni fatti in casa | lime-buerre blanc |
riccio di mare | gambero rosso | 19

Fregola Sarda | astice bretone (2 Persone) | 24 € a persona

Secondi Piatti

Bouillabaisse | Klassisch | Hausgemachte Foccacia | 25

Flanksteak | Wippland | Mönchsbart |
Pastinaken | glassierte Zwiebeln "Biohof Waldförster" | 23

Dolci

Klassisches Tiramisù | 9

Karamell | Vanille | braune Butter | Haselnuss | Kürbis | 11

Secondi Piatti

Bouillabaisse | classico | foccacia fatta in casa | 25

Flanksteak | Wippland | agretti |
pastinaca | cipolle glassate "Biohof Waldförster" | 23

Dolci

Tiramisù classico | 9

Caramello | vaniglia | burro noce | nocciola | zucca | 11

Spargelmenü

Antipasto

Burrata | Spargel | Bachkresse | Pan fritto | 15

Zuppa

Spargelschaumsüppchen | Rosmarincroutons |
Sauerrahm | getrocknetes Eigelb | 13

Primi Piatti

Tagliolini | Hausgemacht | Spargel | Beurre Blanc |
Confiertes Eigelb | Trüffel | 19

Kräuterrisotto | Spargel | Jakobsmuscheln | Frischkäse | 17

Secondi Piatti

Spargel | Spanferkelschinken | Bozner Sauce |
Ofenkartoffeln „Biohof Waldförster“ | 21

1000g Frick-Cut | Simmentaler Rind 24 Monate | 6 Wochen gereift |
Frick Metzgerei und Landwirtschaft | Spargel | Bozner Sauce |
Agretti | Ofenkartoffeln „Biohof Waldförster“
(2 Personen) | 39 p.P.

Dolce

Panna cotta | Mascarpone | Erdbeere | Pistazie | 11

Menu d'asparagi

Antipasto

Burrata | asparagi | crescione | pan fritto | 15

Zuppa

Zuppa d'asparagi | crostini al rosmarino | panna acida |
tuorlo d'uovo essiccato | 13

Primi Piatti

Tagliolini | fatti in casa | asparagi | beurre blanc |
tuorlo d'uovo confit | tartufo | 19

Risotto alle erbe | asparagi | capesante | crema di formaggio | 17

Secondi Piatti

Asparagi | prosciutto di maialino | salsa bolzanina |
patate al forno "Biohof Waldförster" | 21

1000g Frick-Cut | Manzo Simmental 24 mesi | 6 settimane di
stagionatura | macelleria e agricoltura Frick | asparagi |
salsa bolzanina | agretti | patate al forno "Biohof Waldförster"
(2 persone) | 39 p.p.

Dolce

Panna cotta | mascarpone | fragole | pistacchio | 11