

Terra

.....

Antipasti / Vorspeise

Prosciutto toscano con melanzane e rucola
Toskanischer Rohschinken mit Auberginen & Rucola

o

Fegato d'oca stufato al vin santo su focaccia,
lattuga romana e schiuma di pecorino

Gebratene Gänseleber mit Vin Santo auf Focaccia,
Romano Salat & Pecorinoschaum

Primo / Pastagang

Ravioli fatti in casa ai salsiccia e broccoli
con burro ai semi di finocchio

Hausgemachte Ravioli mit Salsiccia & Broccoli an Fenchelsamenbutter

Secondo / Hauptgang

Filetto di manzo al pesto alle erbe con funghi
porcini saltati e cipollotto caramellato

Rindsfilet mit Kräuterpesto auf sautierten Steinpilzen
mit karamelisierten Frühlingzwiebeln

o

Tagliata di „Flank - Steak“ con pomodori, olive,
scaglie di parmigiano e rucola

Tagliata vom „Flank - Steak“ mit Tomate, Oliven,
Parmesan und Rucola

Dolci / Dessert

Panna cotta con „Baselbieter“ ciliege al vino porto

Panna cotta mit Baselbieter Kirschen in Portwein

o

Torta al cioccolato con
lamponi e gelato alla vaniglia

Schokoladenkuchen mit Himbeeren & Vanilleglace

o

Sogno di albicocche con noccio

Aprikosentraum mit Haselnuss

o

Semifreddo al caffè con salsa all'amaretto

Mocca Parfait mit Amarettosauce

Mare

.....

Antipasti / Vorspeise

Tartare di tonno albacore con avocado, insalata
di cetriolo e pomodori con ravanelli

Tartar von Albacore Thunfisch mit Avocado,
Gurken - Tomatensalat & Radieschen

o

Calamari ripieni di gamberi di fiume, pomodori e
pinoli su taccole saltate

Gebratene Calamares gefüllt mit Flusskrebse,
Tomaten & Pinienkernen auf sautierten Kefen

Primo / Pastagang

Risotto venere con rollè di coda di rospo al prosciutto e erbe
mediterranee fresche

Venere Risotto mit Seeteufelroulade im
Rohschinkenmantel & frischen Kräutern

Secondo / Hauptgang

Salmerino scottato su salsa bianca di pomodoro con fagioli
„tondino“ abruzzesi e peperoni

Gebratenes Saiblingfilet an weisser Tomatensauce mit weissen Bohnen aus
den Abruzzen & Peperoni

o

Gamberoni saltati al peperoncino, aglio e prezzemolo con
bruschetta al pomodoro

Gamberoni mit Chili, Knoblauch, Petersilie
& Tomaten - Bruschetta

Vegetariano

.....

Antipasti / Vorspeise

Caprese con mozzarella di bufala con pesto
al basilico e focaccia alle olive

Tomaten-Büffelmozzarella Salat mit Basilikum & Oliven-Focaccia

Primo / Pastagang

Tagliatelle ai gallinacci e timo

Tagliatelle mit sautierten Eierschwämmli & Thymian

Secondo / Hauptgang

Verdure mediterranee arrostate con fagioli „tondino“ abruzzesi
con salsa alle olive e formaggio feta

Gebackenes mediterranes Gemüse mit weissen Bohnen aus den Abruzzen
& Feta - Oliven Dressing

2-Gang Menu Vegetariano - Fr. 50.-
Antipasti o Dolci, Secondo Vegi

2-Gang Menu - Fr. 65.-
Antipasti o Dolci, Secondo

3-Gang Menu - Fr. 75.-
Antipasti o Primo, Secondo, Dolce

4-Gang Menu - Fr. 85.-
Antipasti, Primo, Secondo, Dolce

7- Gang Menu «Degustazione» - Fr. 129.-
Kleine Portionen: 2 Antipasti, 2 Primi, 2 Secondi, Dolce

....

Alle Menüpreise inklusive Wasser & 8% Mwst