

MUTTERTAG

8. Mai, ab 12 Uhr

Amuse Bouche

Salmone marinato con finocchio, arance e basilico

Hausgebeizter, schottischer Lachs mit Fenchel, Orangen und Basilikum

Agnolotti di asparagi con crema di stracchino e nocciole piemontesi IGP

Mit grüner Spargel gefüllte Teigwaren, Stracchino-Crème, piemontesische Haselnüsse

Filetto di vitello in crosta di funghi, crema di fave,

salsa al vino porto e patate arrosto

Kalbsfilet in einer Champignonskruste mit Bratkartoffeln, Portwein-Jus, Fava-Crème

Sbriciolata con crema di mascarpone e vaniglia e frutti rossi

Biskuit-Crumble mit Mascarpone-Vanille-Crème und frische Beeren

89.-