

Menu di Pasqua - Domenica, 20 aprile 2025

Bao grigliato ripieno di sfilacciato d'agnello e foie gras, salsa alle spugnole e cipollotto fresco

Gegrillte Bao, gefüllt mit Lammfilet und Gänsestopfleber, Morchelsauce und frischen Frühlingszwiebeln

Bao grillé farci de filet d'agneau et de foie gras, sauce aux morilles et oignons frais

Grilled bao stuffed with lamb fillet and foie gras, morel sauce and fresh spring onion

Ravioli ripieni castelmagno DOP, culatello croccante e balsamico di Modena

Ravioli gefüllt mit Castelmagno DOP, knusprigem Culatello und Balsamico-Essig aus Modena

Raviolis farcis au castelmagno AOP, culatello croustillant et vinaigre balsamique de Modène

Ravioli stuffed with castelmagno PDO, crispy culatello and balsamic vinegar from Modena

Classico capretto ticinese marinato con patate novelle al forno e agretti

Klassisches mariniertes Tessiner Zicklein mit gebackenen Babykartoffeln und Mönchsbart

Chevreau tessinois mariné classique avec pommes de terre au four et agretti

Classic marinated Ticino kid with baked baby potatoes and agretti

oppure

Filetto di rombo, vongole, piselli e crema di fave alla vaniglia

Steinbuttfilet, Venusmuscheln, Erbsen und Vanillecreme mit Ackerbohnen

Filet de turbot, palourdes, petits pois et crème de fèves à la vanille

Fillet of turbot, clams, peas and cream of vanilla broad beans

Bavarese al pompelmo rosa, lime, gin e arancia

Orangenbavarois mit Rosa Grapefruit, Limette und einem Hauch von Gin

Pamplemousse rose, citron vert, gin et bavarois à l'orange

Pink grapefruit, lime, gin and orange bavarois

Colomba Pasquale La Sosta e caffè

4 portate CHF 90.00 / 4-Gang-Menu CHF 90.00 / Menu avec 4 plats CHF 90.00/ 4-course-menu CHF 90.00

3 portate CHF 80.00 / 3-Gang-Menu CHF 80.00 / Menu avec 3 plats CHF 80.00/ 3-course-menu CHF 80.00