

# Menu Festa della Mamma

*Domenica, 12 maggio 2024*

**Tartare di barbabietola leggermente affumicata con panna acida, avocado, limone e capperi**

*Leicht geräucherter Rindentartar mit Sauerrahm, Avocado, Zitrone und Kapern*

*Tartare de betterave légèrement fumée avec crème aigre, avocat, citron et câpres*

*Lightly smoked beet tartare with sour cream, avocado, lemon and caper*

oppure / oder

**Garganelli al ragu bianco di coniglio e tartufo con fonduta di taleggio dell'alpe Bonello**

*Garganelli mit weißem Kaninchen- und Trüffelragout und Bonello-Alpen-Taleggio-Käsefondue*

*Garganelli au ragoût de lapin blanc et de truffe et fondue au taleggio alpin Bonello*

*Garganelli with white rabbit and truffle ragout and Bonello alpine taleggio cheese fondue*

\*\*\*

**Code di gamberoni al forno profumate all'aglio e timo, riso al salto e salsa alla bouillabaise**

*Gebackene Garnelen mit Knoblauch und Thymian gewürzt, mit «Reisrösti» und Bouillabaise-Sauce*

*Queues de gambas cuites au four, parfumées à l'ail et au thym, riz sauté et sauce bouillabaise*

*Baked king prawn tails flavoured with garlic and thyme, rice and bouillabaise sauce*

oppure / oder

**Roastbeef all'inglese con patate al forno, asparagi verdi e salsa al tartufo nero**

*Roastbeef nach englischer Art mit gebackenen Kartoffeln, grünem Spargel und schwarzer Trüffelsauce*

*Rôti de boeuf à l'anglaise avec pommes de terre au four, asperges vertes et sauce aux truffes noires*

*English-style roast beef with baked potatoes, green asparagus and black truffle sauce*

\*\*\*

**Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla vaniglia e polvere d'arachidi salate**

*Karamellisierte Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis und gesalzenem Erdnusspulver*

*Tarte tatin aux pommes caramélisées, glace à la vanille et poudre de cacahuètes salées*

*Caramelised apple tarte tatin with vanilla ice cream and salted peanut powder*

**4 portate CHF 79.00 / 4-Gang-Menu CHF 79.00 / Menu avec 4 plats CHF 79.00/ 4-course-menu CHF 79.00**

**3 portate CHF 69.00 / 3-Gang-Menu CHF 69.00 / Menu avec 3 plats CHF 69.00/ 3-course-menu CHF 69.00**