

Vorspeisen

Rohes Kalbfleisch mit verschiedenen Beilagen	18 euro
Kaninchen, mariniert nach „guter alter Art“, Piemont-Sauce, Essiggemüse	20 euro
Pralinierte Gänseleber, Pfirsiche, Haselnusskrokant und schwarzer Trüffel, Gänseleberschnitzel serviert mit Marmelade aus roten Zwiebeln und Brioche-Brot	25 euro
Kalbszunge in traditioneller rosa Sauce, gratinierter Eierfladen, dampfgegarnte rote Garne	18 euro
Artischockensalat, Lachs an süßsaurer Sauce.	20 euro
Wachtel, Datteln und Gänseleber-Lamelle	22 euro
Gebratener Karde	20 euro

Erster Gang

Traditionelle kleine Ravioli mit „Kniff“ an Bratenreduktion	18 euro
Kartoffelgnocchi, Gänseleber-Fondant, Enten-Rotwein-Ragout, schwarzer Trüffel	20 euro
Risotto mit Kürbis, Barolo Chinato und Schokolade Michel Cluizel mit 99% Kakao	18 euro
Creme mit Extra Nativem Olivenöl, Sardellen und Topinambur, Tortelli mit Karden, Bra-Alpenkäse und schwarzer Trüffel	18 euro
Kleine Ravioli, gefüllt mit weichem Gorgonzola, geräucherte Schweinebacke und rote Zwiebel	18 euro
Zwiebel-Infusion, Ravioli gefüllt mit Fontina-Käsecreme, mariniertes Kalbsfilet, schwarzer Trüffel	18 euro

Zweiter Gang

Rosa gegartes Kalbsfilet, Artischocken-Flan, Kartoffelkrokette mit schwarzem Trüffel, Mortadella-Cracker	30 euro
Kalbsbacke, lange in Rotwein geschmort, Püree aus glasierten Maronen, Birnen und Lauchzwiebeln	28 euro
Zart rosa geschmorter Rehrücken, Fruchtsalat und Gemüse	30 euro
Spanferkel, Karden leicht süß und in Milchcreme geschmort, glasierte Maronen, Milchsulz und schwarzer Trüffel.	30 euro
Fangfisch, Knollensellerie, Hackbraten „nach alter Art“, neu interpretiert in Venusmuschelsud	30 euro

Desserts

Lauwarmer Schokoladenflan mit Erdbeeren, Basilikum und Vanille	15 euro
CiocoCoccoMartini... e hot chili wow!	15 euro
Zarter Torrone, Schokoladenpraline, kandierte Orange	15 euro
Weißer Schokoladenkugel, Himbeeren, Sauce aus Schokolade und grüner Tee	15 euro
Aus der Tradition... ... fünf köstliche kleine Leckereien	15 euro
Giandua-Schokolade, Maisgebäck-Creme, Zabaione mit Marsala	15 euro
Sorbets und Eis mit frischen Früchten	15 euro
Espresso und Gebäck	5 euro
Auslese an orientalischen Tees und Kräutertees	5 euro