



RESTAURANT

“IL MIO PENSIERO”

LA ✓ NEL PIATTO

Fermentierte Scorzonera, Erdnuss- und Pastinaken-Makrone, Randen, Grünkohl mit Kohlessig, Emmentaler Käseschaum, Topinambur-Creme

FASSONA, NOCCIOLE E TARTUFO

Rindsfilet “Fassona Omoso” vakuumgegart, in Salz eingelegte Mandarinen, Haselnussschaum, Safran-Endivien, rote Zwiebel, geröstete Pinienkerne, Selleriecreme und Trüffel

ROGNONE AGLI AGRUMI

Kalbsniere mit Zitrusfrüchten, Limettenschale, Randen- und Orangensalat, gesalzene Mandeln, Kalbs- und Mandarinenfonds

ZUPPA DI FUNGHI

Steinpilze-schaum Champignon-Mirepoix, Enoki-pilze in Knoblauch-Gelatine, Eierschwämme-Gnocchetti und Ricotta, Brühe von Miso und Shiitake

TAGLIATELLE AI RICCI

Hausgemachte Petersilien-Nudeln mit Seeigel, Algen, Shisho-Blätter, fermentierte Tomatenemulsion

RAVIOLO DI CAPRIOLO

Reh-Ravioli, Creme aus gebratener Polenta, Kürbiscreme, geröstete Kürbiswürfel, Kastanien, Preiselbeer-Coulis

SELLA DI CERVO

Hirschrücken, Kastanien- und Haselnussstreusel, Umeboshi Pflaumensaft, in Salz eingelegte Zitronen, Kräuter, Khakikompott, fermentierter Radicchio di Treviso, violette Kartoffeln

SENSAZIONE DI STRUDEL

Reiswaffel, Apfelmus, in Rum eingelegte Rosinen, Pinienkernegebäck, Vanilleeis und Glühweinschaum

170 CHF

Menü pro Tisch, pro Person, ohne Getränke

95 CHF

Passende Wein