



Menu San Valentino

Ab 18.00 Uhr

Carpaccio di Salmone Marinato agli Agrumi

Lachs Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten

Ravioli ai Porcini con Vellutata di Taleggio e Carciofi Croccanti

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Taleggio-Crema und Artischocken

Entrecôte al Pepe Rosa con Polenta al Forno e Caponata di Melanzane

Rinds-Entrecôte an Rosa-Pfeffer-Sauce mit gebackener Polenta und Auberginen Caponata

Dessert

Red Velvet con Gelato alla Vaniglia

Red Velvet-Kuchen mit Vanille-Eiscreme

p.P. Fr. 65.00

