

## **Terra**

### **Antipasti / starter**

*Antipasto Toscano con Prosciutto Crudo, Bresaola, Coppa, Parmigiano, Pomodori secchi e Focaccia*

*Antipasto Toscano (Mixtures of Ham, Bresaola, Coppa, Parmesan cheese and dried tomatoes, served with focaccia bread)*

*o / or*

*Gebratene Gänseleber mit Aceto Balsamico, Artischocken  
 & karamelisierten Apfelschnitzen*

*Sautéed goose liver with Aceto Balsamico, artichoke  
 and caramelised apple cuts*

### **Primo / Pasta course**

*Spargelravioli mit Pancetta, Pinienkernen und  
 Frühlingsschwabbeln*

*Ravioli with asparagus, pancetta, pine nut & spring onions*

### **Secondo/ Main course**

*Rindsfilet mit Rosmarinjus, Blattspinat & Kartoffelkugeln*

*Fillet of beef with rosemary sauce served with  
 spinach & potato balls*

*o / or*

*Kalbsteak mit Zitrone & Thymian  
 auf Kartoffelpüree & grünen Spargeln*

*Veal Steak with lemon and thyme with  
 mashed potatoes & green asparagus*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta mit Passionsfrucht*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Schokoladen - Tiramisu`*

*Chocolate - Tiramisu`*

*per CHF 89,-*

## **Tartufo di marzo**

### **Antipasti / starter**

*Rindstatar mit Brandy & Trüffel*

*Beef tartare with brandy & truffle*

*o / or*

*Jakobsmuscheltartar mit Trüffel-Kaviar an Mandel-Kresse  
 Vinaigrette mit karamelisiertem Blumenkohl*

*Scallop tartare with truffle - caviar, almond - cress - vinaigrette  
 and caramelised cauliflower*

### **Primo / Pasta course**

*Tagliolini mit Trüffel*

*Tagliolini with truffle*

### **Secondo/ Main course**

*Rindsfilet mit März Trüffel, Kartoffelpüree & grünem Spargel*

*Beef fillet with truffle, mashed potatoes & green asparagus*

*o / or*

*Wolfsbarsch Tranche mit grünem Spargel,  
 Kartoffelkugeln, Datteltomaten & Trüffel*

*Sea bass tranche with green asparagus,  
 potato balls, tomatoes & truffle*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta mit Passionsfrucht*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Weisses Schokoladen Mousse mit Akazien-Trüffelhonig*

*White chocolate mousse & truffle - acacia honey*

*per CHF 129,-*

*All prices including 8%VAT*

## **Mare**

### **Antipasti / starter**

*Carpaccio von Albacore Thunfisch mit Avocadomousse,  
 rosa Grapefruitfilets & Rucola*

*Albacore tuna carpaccio with Avocadomousse,  
 rose grapefruit & rucola*

*o / or*

*Sautierte Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree  
 an Kressesauce*

*Sautéed scallops with cauliflower purée & cress sauce*

### **Primo / Pasta course**

*Tagliolini mit Lachs, Zitronensauce & grünem Spargel*

*Tagliolini with salmon, lemon sauce & asparagus*

### **Secondo/ Main course**

*Schwarzer Heilbutt mit Tomaten, Zucchini,  
 Auberginen, Oliven & Kapern*

*Black halibut with tomatoes, zucchetti, eggplants, olives & caper*

### **Dolci / Dessert**

*Panna cotta mit Passionsfrucht*

*Panna cotta with passion fruit*

*o / or*

*Grillierte Ananas mit Zitronensorbet und Minze*

*Grilled pineapple with lemon sorbet and peppermint*

*per CHF 89,-*