



**Das Haus des Dharma**  
Menü zur Verkostung

Wir sind Freunde der Natur und aller ihrer Bewohner. Wir fördern die Werte einer einfachen, bodenständigen Küche, in der jedes Gericht von Anfang bis Ende von uns selbst zubereitet wird. Alle Zutaten sind biologisch und stammen hauptsächlich aus dem Tessin und unseren eigenen Gärten. Der Stil ist von Pietro Leemanns Orten und Erfahrungen inspiriert, die er auf seinen Reisen zur Entdeckung der verschiedenen Kulturen der Welt gesammelt hat. Das Menü wird mit Leidenschaft von talentierten Köchen kreiert und mit Anmut von einladenden und freundlichen Menschen serviert.

Das Menü wird mit einem Willkommenssnack und 2 kleinen Gebäckideen serviert, die Angelo im Kopf hat

### **Buon appetito!**

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder Allergien haben, informieren Sie uns bitte vor der Buchung.

#### Appetitanreger

---

Carpaccio und Rote-Bete-Tartar mit grünem Selleriepesto und 25 Jahre altem Balsamico-Essig als Kontrast (pflanzlich)

#### Suppe

---

Warme Creme aus Erbsen und Zitronenschale, zart gewürzte Karottenwürfel, Erdbeerkontrast (pflanzlich)

#### Erster Kurs

---

Risotto mit Safran, Shitake, Artischocken und Vallemaggia-Pfeffer (pflanzlich)

#### Hauptgericht

---

Knollensellerie-Millefeuille mit Spargel- und Parmesanfondue und Bärlauch

#### Nachspeise

---

Coppa Angelo Conti Rossini, mit Pistazieneis, Himbeeren, Haselnusskrokant und zarter Vanillemousse

oppure

Warmer Apfel-Rosinen-Zimt-Crumble mit Mandeleis (pflanzlich)

Für diejenigen, die nach diesem Abenteuer immer noch hungrig sind

CHF

---

Auswahl von drei Tessiner Käsesorten mit Kürbis-Mostarda und Kastanienhonig	17
---	----

---

Vollständiges Menü	88
--------------------	----

---

Menü ohne Suppe und ersten Gang	68
---------------------------------	----