



Mittagsmenü
Frühling 2025

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 inspiriert von Pietro Leemanns Orten und Erfahrungen, 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.

Buon appetito!

**Auch zum Mittagessen ist es möglich,
dass der ganze Tisch unser Degustationsmenü wählt.**

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

Piatti freddi	CHF
Linsen-Hummus mit jungen Karotten und Kreuzkümmel (pflanzlich)	15
Bunter Salat mit Himbeer-Citronnette (pflanzlich)	16
Auswahl von drei Tessiner Käsesorten mit Kürbis-Mostarda und Kastanienhonig	19
Piatti caldi	
Warme Erbsencreme mit Zitronenschalen und Erdbeerkontrast (pflanzlich)	17
“Konsistente” Gnocchi mit Safransauce, Mandeln und Spargel	22
Risotto mit Roter Bete, Kapern und Schnittlauchquark (pflanzlich)	19
Pizzocheri mit Kartoffeln, Broccoli und Alpentomakäse	22
Seitan Stroganoff mit Frühlingsgemüse Ratatouille (pflanzlich)	25
Dessert	
Coppa Angelo Conti Rossini, mit Pistazieneis, Erdbeeren, Himbeeren, Haselnusskrokant und zarter Vanillemousse	12
Warmer Apfel-Rosinen-Zimt-Crumble mit Mandeleis (pflanzlich)	12
Torte des Tages	10