

FRÜHLINGSMENU

Spargelterrine
von weissem und grünem Spargel
mit Rohschinken und Tomaten-Passionsfrucht-Gelee



Kräuter-Consommé
mit einer Crêpe-Poulet-Roulade



Kalbsschulter Sous Vide gegart
an fruchtigem Cherrytomaten-Chutney
mit hausgemachten Safran-Tagliatelle
und weissem Spargel



«Pavlova»
Meringue Böden
mit weisser Schokoladen-Basilikumcrème-Füllung
und frischen Himbeeren

Kaffee oder Tee

MENU DI PRIMAVERA

Terrina di asparagi
bianchi e verdi, con prosciutto crudo
e gelatina di pomodoro e frutti della passione



Consommé alle erbe
con crêpe di pollo arrotolato



Spalla di vitello, cotto a vapore
con chutney di pomodori ciliegini fruttati
tagliatelle allo zafferano fatto in casa
e asparagi bianchi



«Pavlova»
Piatte di meringa con un ripieno di crema
al cioccolato bianco e basilico
con lamponi freschi

Caffè o tee