



## ❖ MENU DÉGUSTATION – TASTING MENU ❖

### ASPARAGI E CAPRETTO

#### AMUSE BOUCHE

Petite soupe d'asperges et guanciale croustillant  
*Small asparagus soup with crispy guanciale*

#### UOVA

Œufs pochés, œufs de truite, mousse de sauce hollandaise et asperges  
*Poached eggs, trout eggs, hollandaise sauce foam, and asparagus*

#### TORTELLI

« Tortelli » faits maison, asperges, légumes printaniers et sauce au fromage  
*Homemade "tortelli", asparagus, spring vegetables and cheese sauce*

#### CAPRETTO

Chevreau à la tessinoise et asperges  
*Ticino-style kid goat and asparagus*

#### MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

Salade de mangue et fruit de la passion, meringue, crème à la vanille  
et sorbet mangue-fruit de la passion fait maison  
*Mango and passion fruit salad, meringue, vanilla cream  
and our homemade mango-passion fruit sorbet*

CHF 120

Accompagnement de vins – *Wine pairing*  
*"Surprise-Selection"*

CHF 84

*eat more of what makes you happy.*