

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

PERCORSO

SAPORI – CONSISTENZE

<i>5 Gänge (inklusive Dessert oder Käse)</i>	<i>CHF 155</i>
<i>6 Gänge (inklusive Dessert oder Käse)</i>	<i>CHF 175</i>
<i>7 Gänge (inklusive Dessert und Käse)</i>	<i>CHF 195</i>

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch aus der Region – Thonsauce – Kapern aus Sizilien

CARPACCIO DI ORATA

Goldbrasse – Radieschen – Consommé Hanoi

I PLIN PIEMONTESI

Hausgemachte Ravioli mit Perlhuhn – Riesling Sauce – Petersilie

RANA PESCATRICE

Seeteufel – Agretti – Beurre blanc – Estragon

FILETTO DI MANZO

Rindsfilet der Jenzer Metzgerei – Kartoffelpüree – Schwarzer Wintertrüffel

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

PERE «BUONA LUISA»

Rotwein Birne – Fior di Latte Eis – Tonkabohne

PICCOLA PASTICCERIA