

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

PERCORSO

SAPORI – CONSISTENZE

5 Gänge (inklusive Dessert oder Käse) CHF 155

6 Gänge (inklusive Dessert oder Käse) CHF 175

7 Gänge (inklusive Dessert und Käse) CHF 195

BENVENUTO DELLA CUCINA

AMUSE-BOUCHE

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch aus der Region – Thonsauce – Kapern aus Sizilien

SCAMPO ARROSTITO

Gebratener Scampi – Ingwer-Karottenmoussline – Maltesische Sabayon

TAGLIATELLE ALL'UOVO

Hausgemachte Tagliatelle – Ragù alla Bolognese – Parmigiano Reggiano 36 Monate

PESCE PERSICO ALLA MUGNAIA

Schweizer Alpen Eglifilet – Federkohl – Bagna Cauda

SELLA DI CAPRIOLO

Rehrücken – Rote Bete – Pfefferjus
oder

FILETTO DI MANZO

Rindsfilet der Jenzer Metzgerei – Rote Bete – Marsalajus

SELEZIONE FORMAGGI ARTIGIANALI A CURA DI ANTHONY

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

BABÀ AL RHUM

«Gute Louise» Birnensorbet – Bourbon Vanillerahm

PICCOLA PASTICCERIA