

Menu Goloso

Tartar di tonno, stracciatella di burrata, sull'insalatina di alghe

Tatar von Thunfisch, Burrata-Stracciatella auf kleinem Algensalat

Tartar de thon, stracciatella de burrata sur saladine d'algues

Ravioli all'aglio orsino con il suo pesto ai pistilli di zafferano

Bärlauchravioli mit seinem Pesto an Safranfäden

Raviolis à l'ail des ours avec son pesto aux pistilles de safran

Filetto di manzo saltato con il suo succo, barba di frate e risotto alle barbabietole

Sautiertes Rindsfilet mit Fleischsaft, Mönchsbarb und Rote Beete-Risotto

Filet de bœuf sauté avec son jus de viande, barbe de moine et risotto à la betterave

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Millefoglie alla crema pasticceria e fragole marinate

Millefeuille Konditercreme und marinierten Erdbeeren

Millefeuille avec crème pâtissière et fraises marinées

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Tagliatelle con asparagi verdi, gamberi trifolati saltati

Tagliatelle mit Grünspargeln, Crevetten Sautierte

Tagliatelle avec asperges vertes, crevettes sautés

Bistecca di Trota salmonata del Bremgarten, salsa al burro bianco et limone,

crema di fagioli bianchi, verdure primaverili

Bremgarten Lachsforellen pavé, weiße Zitronenbuttersauce, weiße Bohnencreme und

Frühlingsgemüse

Pavé de Truite Saumonée de Bremgarten, sauce au beurre blanc citronnée, crème de haricots blancs

et légumes printaniers

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Fondente al cioccolato con gelato al fior di latte

Schokoladenküchlein, Eis aus Fior di latte

Moelleux au chocolat avec glace au fior di latte

SFr. 79 p.p.

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Agnello/Lamm/Agneau (Aus) Trota /Lachsforellen / Truite (CH)
Gamberoni /Crevetten/Crevettes (Middle West Pacific SO71)

Allergie/Allergien/Allergènes : Rajib é a vostra disposizione / Rajib ist für Sie da / Rajib est à votre disposition.

Antipasti freddi e caldi/ kalte & warme Vorspeisen/ Entrées froides & chaudes

Insalatina primaverile ai gamberoni "aglio-olio e peperoncino"

Frühlingssalat mit Riesencrevetten "aglio-olio e peperoncino"

Salade de printemps avec crevettes géantes "aglio-olio e peperoncino"

SFr. 27

Tartar di tonno, stracciatella di burrata, sull'insalatina di alghe

Tatar von Thunfisch, Burrata-Stracciatella auf kleinem Algensalat

Tartar de thon, stracciatella de burrata sur salade d'algues

SFr. 30

Carpaccio di manzo con l'olio di Ciccio, sulla mousse di asparagi verdi e scaglie di

parmigiano

Rinds-Carpaccio mit Ciccio's Öl, auf Grünspargelmousse und Parmesanspänen

Carpaccio de boeuf avec l'huile de Ciccio sur mousse d'asperges vertes et copeaux de parmesan

SFr. 28

Zuppa di crema d'asparagi

Spargelcremesuppe

Suppe de crème d'asperges

SFr. 15

Primi piatti/ Pasta/ Pâtes

Ravioli all'aglio orsino con il suo pesto ai pistilli di zafferano

Bärlauchravioli mit seinem Pesto an Safranfäden

Raviolis à l'ail des ours avec son pesto aux pistilles de safran

SFr. 22/28

Tagliatelle con asparagi verdi, gamberi trifolati e polpo saltati

Tagliatelle mit Grünspargeln, Crevetten und Sautierte Tintenfisch

Tagliatelle avec asperges vertes, crevettes et poulpe sautés

SFr.24/30

Spaghetti alla carbonara di Pistacchio

Spaghetti mit Pistazien-Carbonara

Spaghetti à la carbonara de pistaches

SFr. 22/28

Risotto alle barbabietole e Burrata

Rote Beete und Burrata - Risotto

Risotto à la betterave et Burrata

SFr. 30

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Filetto di manzo saltato con il suo succo, barba di frate e risotto alle barbabietole
Sautiertes Rindsfilet mit Fleischsaft, Mönchsbart und Rote Beete-Risotto
Filet de bœuf sauté avec son jus de viande, barbe de moine et risotto à la betterave
SFr. 54

Entrecôte d'agnello in crosta di erbetta e pistacchi, patate parigine e verdure
Lamm-Entrecôte in Kräuter-Pistazien-Kruste, Pariser-Kartoffeln und Gemüse
Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes et pistaches, pommes de terre parisiennes et légumes
SFr. 44

Bistecca di Trota salmonata del Bremgarten, salsa al burro bianco et limone, crema di fagioli bianchi, verdure primaverili
Bremgarten Lachsforellen pavé, weiße Zitronenbuttersauce, weiße Bohnencreme und Frühlingsgemüse
Pavé de Truite Saumonée de Bremgarten, sauce au beurre blanc citronnée, crème de haricots blancs et légumes printaniers
SFr. 48

Gamberoni con salsa Masala Curry di Chef Rajib, riso Basmati con verdure
Riesenkrevetten mit Masala Curry-sauce vom Chef Rajib, Basmati-Reis mit kleinem Gemüse
Crevettes géantes Masala Curry de Chef Rajib avec riz Basmati aux petits légumes
SFr. 42

Formaggi & Dolci

Millefoglie alla crema pasticcera e fragole marinate
Millefeuille Konditercreme und marinierten Erdbeeren
Millefeuille avec crème pâtissière et fraises marinées
SFr. 15

Il classico semifreddo al torrone
Klassisches Nougat Semifreddo
Le semifreddo classique au nougat
SFr. 14

Fondente al cioccolato con gelato al fior di latte
Schokoladenküchlein, Eis aus Fior di latte
Moelleux au chocolat avec glace au fior di latte
SFr. 14

Variazione di sorbetti fatti in casa
Variation aus hausgemachten Sorbets
Variation de sorbets faits maison
SFr. 13

Variazione di formaggi
Käsevariation
Variation de fromages
SFr. 16