

Menu Gourmet "La Vatga" Beispiel-Menü

Amouse-Bouche

Gänseleber-Terrina, Apfel variation, Walnuss Brioche-Brot

Risotto Carnaroli, Tomate, Burrata und argentinische Garnelen

Rehfilet in Haselnussmantel, Steinpilze, Datteln

Kleine Auswahl an Käse, Honig und Feigen-Senf
oder

Tiramisù, Kaffee-Eis Croquant

4-Gang-Menü (Vorspeise, erster Gang, Fleisch, Dessert) CHF 109.00 p.P. exkl. Getränke

3-Gang-Menü (Vorsp. oder erster Gang, Fleisch, Dessert) CHF 99.00 p.P exkl. Getränke

Menu Surprise "La Vatga"

Amuse-Bouche

Erster Gang

Zweiter Gang

Fische

Fleisch

Dessert

5-Gang-Menü CHF 139.00 p.P. exkl. Getränke

Vorspeisen

Artischocke, argentinisches Garnelentartar, Burrata, Mandarinsauce
CHF 31.00

Reh-Carpaccio, Sellerie, Birne, Ziegenkäse mousse
CHF 33.00

Gänseleber-Terrina, Apfel mit Sorbet, Walnuss Brioche-Brot
CHF 39.00

Auberginen Parmigiana, Basilikum, Burrata di Andria
CHF 29.00

Erste Gang

Frische Tagliolini mit kanadischem Hummerragout
CHF 39.00

Gnocchi, Walnüsse, Birnen, Castelmagno-Creme, schwarzer Trüffel
CHF 37.00

Kürbiskuchen, argentinische Garnelen, Kaviar, Butternusscreme
CHF 39.00

Hauptgerichte

Seebarsch, Steinpilzen, Quinoa, Champagne-sauce
CHF 57.00

Hasenfilet, Wirsing, Polenta, Langustine und Heringskaviar
CHF 57.00

Kalbsfilet CH, Bettelmattfondue, schwarzer Trüffel, Gemüse und Kartoffeln
CHF 69.00

Tofu, Gemüse & Reis, Currysauce
CHF 41.00

Dessert

Orangen-Crème Brûlée, Walnuss-Eis
CHF 17.00

Tiramisù maison, Coffee croquant-Eis
CHF 17.00

Marronimousse, Haselnusskuchen
Amerikanisches Traubensorbet
CHF 18.00

Limetten-Wodka-Sorbet
Amerikanisches Traubensorbet, Grappa Ticino
CHF 16.00

Spezialität « La Vatga » am Tisch serviert

Zabaglione mit Marsala, Vanilleeis
CHF 21.00 p.p

Crêpes flambées, Frischobst
Vanilleeis
CHF 23.00 p.p.