

LA CANTINA DAL BRUNO

UNSERE CHEF-EMPFEHLUNGEN



VORSPEISEN

FLEISCHDEGUSTATIONSPLATTE (FÜR 2) CHF 25.-

Salametto, Lebermortadella, Rohnschinken und Lardo

KÄSEDEGUSTATIONSPLATTE (FÜR 2) CHF 27.-

Buscion, Blauschimmelkäse, Pontino und Gorda

KALBSTATAR CHF 28.-

mit Sauce Hollandaise und Carasau-Brot

MARINIERTER LACHS CHF 21.-

mit Fenchelsalat und Zitrus-Gel

BRUSCHETTONE CHF 18.-

mit Artischocken-Pesto und karamellisierter roter Zwiebel

PASTAGERICHTEN

TORTELLLO RIPIENO CHF 23.-

Gefüllte Ravioli mit geschmorter Rindfleischfüllung, serviert mit Topinambur-Schaum und seinen Chips

FUSILLONE CHF 34.-

Gragnano-Pasta mit Borlotti-Bohnencreme, Miesmuscheln und Rosmarin

GNOCCHETTI CHF 19.-

Grißgnocchetti mit Brokkolicreme und Blauschimmelfondue

HAUPTGÄNGE

GLASIERTE KALBSBACKE CHF 34.-

serviert mit cremigen Kartoffeln und gepufftem Schweineschwarten

WILDER SEEBARSCH CHF 37.-

mit Beurre Blanc und karamellisiertem Radicchio

CAVOLFIORÉ 3.0 CHF 19.-

Blumenkohlvariation in verschiedenen Texturen

DESSERT

CHEESECAKE CHF 9.50

mit Mandarinen und Vanille

MOUSSE BLANCHE CHF 9.-

Weißer Schokoladenmousse mit Amaretti-Keks und Williams-Birnengel

APFELSTRÜDEL CHF 10.-

Hausgemachter Apfelstrudel mit feiner Rumcreme

