

# LA CANTINA DAL BRUNO

## UNSERE CHEF-EMPFEHLUNGEN



### VORSPEISEN

#### FLEISCHDEGUSTATIONSPLATTE (FÜR 2)

Salametto, Lebermortadella, Rohschinken und Lardo

CHF 25.-

#### KÄSEDEGUSTATIONSPLATTE (FÜR 2)

Buscion, Blauschimmelkäse, Pontino und Gorda

CHF 27.-

#### KALBSTATAR

mit Sauce Hollandaise und Carasau-Brot

CHF 28.-

#### MARINIERTER LACHS

mit Fenchelsalat und Zitrus-Gel

CHF 21.-

#### BRUSCHETTONE

mit Artischocken-Pesto und karamellisierter  
roter Zwiebel

CHF 18.-

### HAUPTGÄNGE

#### GLASIERTE KALBSBACKE

serviert mit cremigen Kartoffeln und gepufftem  
Schweineschwarten

CHF 34.-

#### WILDER SEEBAARSCH

mit Beurre Blanc und karamellisiertem  
Radicchio

CHF 37.-

#### CAVOLFOIRE 3.0

Blumenkohlvariation in verschiedenen Texturen

CHF 19.-

### PASTAGERICHTEN

#### TORTELLO RIPIENO

CHF 23.-

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

#### FUSILLONE

CHF 34.-

Gragnano-Pasta mit Borlotti-Bohnencreme,  
Miesmuscheln und Rosmarin

#### GNOCCHETTI

CHF 19.-

Grießgnocchetti mit Brokkolicreme und  
Blauschimmelfondue

### DESSERT

#### CHEESECAKE

CHF 9.50

#### CHEESECAKE

mit Mandarinen und Vanille

#### MOUSSE BLANCHE

CHF 9.-

#### MOUSSE BLANCHE

Weiße Schokoladenmousse mit Amaretti-Keksen  
und Williams-Birnengel

#### APFELSTRÜDEL

CHF 10.-

#### APFELSTRÜDEL

Hausgemachter Apfelstrüdel mit feiner  
Rumcreme

