



*Domenica 20 aprile 2025
una Pasqua in
compagnia...*





Per l'occasione lo Chef Brian vi propone
un menù classico ticinese,
da abbinare ad un buon vino
e da gustare in compagnia
dei propri cari.

Il Ristorante sarà aperto unicamente
a pranzo.

Vi aspettiamo numerosi!

Vista la limitata disponibilità
di posti a sedere è
consigliata la riservazione.





Menù di Pasqua

inizio ore 12.00

Amuse bouche

Insalata di formentino
con vinaigrette alle uova e polvere di pancetta

Capretto nostrano di Prato Sornico (Vallemaggia)
al forno

servito con patate arrosto
e asparagi verdi grigliati

Tartelletta alle fragole e basilico

CHF 68.- a persona





Ostermenü

Beginn um 12.00 Uhr

Amuse bouche

Nüsslisalat Mimosa
mit Ei-Vinaigrette und Speckpulver

Tessiner Gitzi von Prato Sornico (Vallemaggia)
im Ofen gebraten
serviert mit Bratkartoffeln
und gegrillten grünen Spargeln

Erdbeer-Basilikum-Tartellette

CHF 68.- pro Person

Tischreservation empfohlen





Menu de Pâque

à partir de 12 heures

Amuse bouche

Salade Doucette avec
vinaigrette aux œufs et poudre de lard

Cabri tessinois de Prato Sornico (Vallemaggia)
au four

avec des pommes de terre rôties
et asperges vertes grillées

Tartelette aux fraises et au basilic

CHF 68.- par personne
Réservation recommandée

