

Today's menu, June 10 2019

Soups

Chicken consommé « Henri IV »
with its meat, rice and aged sherry

« Gazpacho » : chilled vegetable soup
with olive oil caviar and croutons

Starters

Fillet of pike perch from Lago Maggiore on grilled zucchini
with eggplant caviar and thyme and lemon sauce

Baked fresh cheese from Val Bregaglia
with cranberries and Waldhaus made grissini

Carpaccio of smoked rack of lamb
with grain mustard sauce, pulled salad leaves
and Pecorino cheese shavings

Dinner Salad

Iceberg lettuce with Thousand Island dressing

Or do you prefer a salad bowl with mixed salad for your entire table?

Main Courses

Roast shoulder of young beef from Stampa
from our 1908 charcoal grill
with tarragon butter sauce, asparagus « alla milanese »
and duchess tomato with potato filling

Spinach pancake filled with tofu and sautéed vegetable strips
on tomato coulis with herb salad

*Every main course can also be had as a first course,
and vice versa*

Desserts

Apple pancake with apple and stracciatella ice cream

Lemon mousse with raspberry compote

Selection of cheese or fruit basket

*Our service staff is happy to provide you detailed information about the possible
presence of allergen ingredients (gluten, lactose, peanuts, ...) in our dishes.*

Tagesmenu vom 10. Juni 2019

Suppen

Geflügel-Kraftbrühe « Henri IV »
mit seiner Einlage, Reis und altem Sherry

« Gazpacho » : Gemüse-Kaltschale
mit Olivenöl-Kaviar und Croutons

Vorspeisen

Filet vom Zander aus dem Lago Maggiore auf gegrillter Zucchini
mit Auberginen-Kaviar und Thymian-Zitronen-Sauce

Gebackener Frischkäse von der Hinterwälder Kuh aus dem Bergell
mit eingekochten Preiselbeeren und hausgemachten Grissini

Carpaccio vom geräucherten Lammrücken
mit Meaux-Senfsauce, gezupftem Salat
und gehobeltem Pecorino-Käse

Dinner Salad

Eisbergsalat mit Thousand Island Dressing

Oder lieber eine Schüssel mit gemischtem Salat für den ganzen Tisch?

Hauptgerichte

Schonend gegarter Schulterbraten vom Vitellone aus Stampa
von unserem 111-jährigen Holzkohlengrill
mit Estragon-Buttersauce, Spargel « alla Milanese »
und Tomate « a la duchesse » mit Kartoffelfüllung

Spinatpfannkuchen gefüllt mit Tofu und gebratenen Gemüsestreifen
auf Tomatencoulis mit Kräutersalat

*Generell gibt's jedes Hauptgericht auch als Vorspeise
und jede Vorspeise als Hauptgericht*

Desserts

Crêpe mit Apfel und Stracciatella-Eis

Zitronen-Mousse mit Himbeerkompott

Früchtekorb oder Käseplatte

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*