

Menu du jour du 10 juin 2019

Les potages

Consommé de volaille « Henri IV »
et sa viande aux riz et xérès âgé



« Gazpacho » : potage froid de légumes
au caviar d'huile d'olives et croutons

Les premiers

Filet de sandre du Lago Maggiore sur courgettes grillées
au caviar d'aubergines à la sauce de citron au thym



Fromage frais du Val Bregaglia frit
aux aïelles rouges et grissini maison

Carpaccio de carré d'agneau fumé
à la sauce moutarde de Meaux, feuilles de salades
et écailles de fromage Pecorino

Salade



Salade iceberg au dressing Thousand Island

Ou, alternativement, un saladier de salade mixte pour votre table entière

Les plats principaux

Rôti d'épaule de jeune bœuf de Stampa
de notre gril centenaire
à la sauce béarnaise aux asperges « à la milanaise »
et tomate duchesse



Crêpe aux épinards farcie de tofu et julienne de légumes sauté
sur coulis de tomates et salade d'herbes

*Chaque plat principal peut aussi bien être commandé
comme premier, et vice versa*

Les desserts

Crêpe aux pommes et glace stracciatella

Mousse de citron à la compote de framboises

Choix de fromages ou corbeille de fruits

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-Senssauce, 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 Gemüwestreifen
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

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible
d'allergènes (gluten, lactose, arachides, ...) dans nos plats.*

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