



RESTAURANT ARCOBALENO

Fr 69.50

GASTRO-MENU ZUM ZUSAMMENSTELLEN

1 – Antipasti

Carpaccio di Capriolo

Hauchdünn geschnittenes Rehfilet, mariniert und serviert mit Rucola, Parmesan, Birnen und Walnussöl.

Prosciutto di Cinghiale in Carpaccio

Carpaccio vom Wildschweinrohschinken, mit Rucola, Birnen, Parmesan und Olivenöl.

Carpaccio di Salmone

Carpaccio vom Lachs mit Honig, Orange Soja Sesam Ingwer und Sesamöl.

Gamberoni alla Griglia con Insalata di Rucola

Riesencrevetten vom Grill, garniert mit Rucola salat.

2 – Primi Piatti

Cappellaccio di Cervo

Teigtaschen mit Polenta und Hirschfüllung, serviert an sahniger Wildrahmsauce.

Bauletto di Porcini

Teigtaschen mit Steinpilze füllung, serviert an köstlicher Trüffeln Rahm Sauce

Risotto ai Gamberetti e Granchio

Köstlich zubereitetes Risotto mit Crevetten und Krabbenfleisch.

Fettuccine allo Sminuzzato di Cervo

Eiernudeln, schmackhaft zubereitet mit Hirschgeschnetzeltem, serviert an sahniger Wildsauce mit Pilzen.

3 – Secondi Piatti

Filetti di Branzino Bellavista

Wolfsbarsch-Filets an schmackhafter Sauce mit Crevetten, Surimifleisch, Rahm und Vodka.

Medaghioni di Rana Pescatrice Noilly Prat

Frisch tranchierter Seeteufel an verfeinerter Vermouthsauce.

Scaloppina di Vitello ai Funghi Freschi

Zartes Kalbsplätzli mit frischen Pilzen.

Entrecôtes di Cervo Flambati al Calvados

Zartes Hirschentrecôte, tranchiert und mit Calvados flambiert, serviert an herrlicher Wildrahmsauce.

4 – Dolci

Sorbetto di Pera

Birne Sorbet mit Williams.

Vermicelles

Vermicelles mit Meringue.

Crespelle al Profumo di Bosco

Crêpe mit Mascarponecreme und Waldbeeren.

Tentazione al Mascarpone

Hausgemachter Tiramisù.

Preis inkl. MwSt.