

# STAGIONALI

---

---

**Capesante grigliate**  
con carpaccio di barbabietola e mele wasabi  
*Grillierte Jakobsmuscheln auf Randencarpaccio an Apfel-Wasabi*  
*Grilled scallop, beetroot carpaccio and apple-wasabi*  
24

**Crema di astice con crème-fraîche alle erbe**  
*Hummercrèmesuppe mit Kräuter-Crème-Fraîche*  
*Lobster cream soup with herbal crème fraîche*  
20

**Filetto di rombo al vino bianco**  
*Steinbuttfilet an Weissweinsauce mit Schwarzwurzwurzeln und Kräuter-Macaire- Kartoffeln*  
*Turbot fillet with white wine sauce, black salsify and herbal-macaire-potatoes*  
58

**Filetto di vitello con crema di tartufo**  
*Kalbsfilet an Trüffelrahmsauce mit hausgemachten Taglierini und Spinat*  
*Veal tenderloin with truffle cream sauce, homemade taglierini and spinach*  
62  
*mit geriebenem Trüffel +7 pro Gramm*  
*with grated truffle +7 per gram*

## ORIGIN

---

---

**Herkunft**  
*Jakobsmuscheln aus Holland*  
*Hummer aus Canada*  
*Steinbutt: Auskunft durch unser Personal-*  
*Kalbsfilet aus Schweiz*

**Origin**  
*Scallop from Holland*  
*Lobster from Canada*  
*Turbot: Information from our staff*  
*Veal from Switzerland*