





## MADRE NOSTRA

### **BROT | BREAD | PAIN**

Focaccia | Aufgeschlagene Olivenölbutter  
Focaccia | Whipped Olive Oil Butter  
Focaccia | Beurre d'Huile d'Olive Battu

### **AMUSE BOUCHE**

Auster | Eingelegter Sellerie | Kandierte Zitrone  
Oyster | Pickled Celery | Candied Lemon  
Huître | Céleri Confit | Citron Confit

### **VORSPEISE | STARTER | ENTRÉE**

Hummer | Safran-Béarnaise | Meeresfrüchtesalsa | Dill  
Lobster | Saffron Béarnaise | Shellfish Salsa | Dill  
Homard | Béarnaise au Safran | Salsa de Crustacés | Aneth

### **ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE | ENTREMETS**

Waldpilze | Nussbutter | Salbei | Schwarzer Trüffel  
Wild Mushrooms | Nut Butter | Sage | Black Truffle  
Champignons des Bois | Beurre Noisette | Sauge | Truffe Noire

### **SORBET**

Holunderblüte | Prosecco | Zitronensorbet  
Elderflower | Prosecco | Lemon Sorbet  
Fleur de Sureau | Prosecco | Sorbet au Citron

### **HAUPTGANG | MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL**

Kalbsfilet | Foie Gras | Weisser Alba Trüffel  
Filet of Veal | Foie Gras | White Alba Truffle  
Filet de Veau | Foie Gras | Truffe Blanc d'Alba

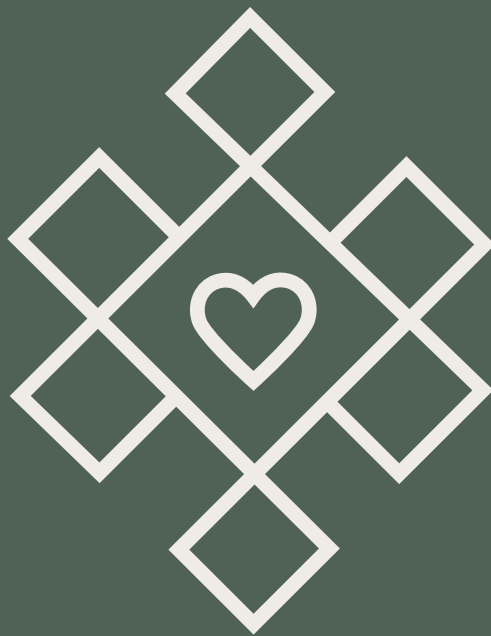
### **KÄSE | CHEESE | FROMAGE**

Stracchino | Blossom Honey | Pear | Haselnut | Thyme  
Stracchino | Blütenhonig | Birne | Haselnuss | Thymian  
Stracchino | Miel de Fleurs | Poire | Noisette | Thym

### **DESSERT**

Mandel | Mandarine | Zitrus Salat  
Almond | Mandarin | Citrus Salad  
Amande | Mandarine | Salade d'Agrumes

312 CHF per person incl. VAT | 156 CHF for kids up to 12 years incl. VAT





## MADRE NOSTRA

### **BROT | BREAD | PAIN**

Focaccia | Aufgeschlagene Olivenölbutter  
Focaccia | Whipped Olive Oil Butter  
Focaccia | Beurre d'Huile d'Olive Battu

### **AMUSE BOUCHE**

Aufgeschlagener Ziegenkäse | Gegrillte Williamsbirnen | Walnüsse  
Whipped Goat Cheese | Grilled Williams Pears | Walnuts  
Fromage de Chèvre Fouetté | Poires Williams Grillées | Noix

### **VORSPEISE | STARTER | ENTRÉE**

Gartenerbsen | Parmigiano | Kräutercroutons | Lauch | Rettich  
Garden Peas | Parmigiano | Herbs Croutons | Leek | Radish  
Pois du jardin | Parmigiano | Croutons aux herbes | Poireau | Radis

### **ZWISCHENGANG | INTERMEDIATE | ENTREMETS**

Waldpilze | Nussbutter | Salbei | Schwarzer Trüffel  
Wild Mushrooms | Nut Butter | Sage | Black Truffle  
Champignons des Bois | Beurre Noisette | Sauge | Truffe Noire

### **SORBET**

Holunderblüte | Prosecco | Zitronensorbet  
Elderflower | Prosecco | Lemon Sorbet  
Fleur de Sureau | Prosecco | Sorbet au Citron

### **HAUPTGANG | MAIN COURSE | PLAT PRINCIPAL**

Kartoffeln Dauphinoise | Vegetarischer Jus | Weißer Alba-Trüffel  
Potatoes Dauphinoise | Vegetarian Jus | White Alba Truffle  
Pommes Dauphinoises | Jus Végétarien | Truffe Blanche d'Alba

### **KÄSE | CHEESE | FROMAGE**

Stracchino | Blossom Honey | Pear | Haselnut | Thyme  
Stracchino | Blütenhonig | Birne | Haselnuss | Thymian  
Stracchino | Miel de Fleurs | Poire | Noisette | Thym

### **DESSERT**

Mandel | Mandarine | Zitrus Salat  
Almond | Mandarin | Citrus Salad  
Amande | Mandarine | Salade d'Agrumes

312 CHF per person incl. VAT | 156 CHF for kids up to 12 years incl. VAT