

## À la Carte

### Vorspeisen

**Wels-Carpaccio aus dem Lago Maggiore** 29.–

Hibiskus · Salzzitronen · Buttermilch

**Geröstete bunte Karotten** 28.–

Ricotta-Creme · Vadouvan-Curry · Kapuzinerkresse

**Geröstetes Fenchel-Tatin** 28.–

Parmigiano-Sablé · Orange · Blüten des Botanischen Gartens

### Erste Gänge

**Carnaroli-Risotto** 31.–

Rotkohl · Mandeln · Meeresfenchel

**Rote-Bete-Cannellone** 31.–

Karamellierte Walnüsse · „New Roots“ Crème Fraîche · Blüten

### Hauptgänge

**Gerösteter Wirsing** 43.–

Zwiebelkonsistenzen · Grüner Apfel · Buchweizen · Miso

**Zander** 56.–

Mönchsbar · Kapernblätter · Sardinische Fregola · Verjus

**Kalbswange „24H“** 58.–

Bunte Paprika · Kartoffelmousseline · Sauerklee

**Rinder-Ribeye** 62.–

Karotten in verschiedenen Konsistenzen · Altes Getreide · Borretsch

### Dessert

**Felchlin-Schokolade 68%** 17.–

Heuéis · Kandierter Zedrat · Melisse

**Cre moso mit Kamille und Honig** 17.–

Mispeln · Magnolienblüten · Sorghum

**Knollensellerie · Rhabarber** 17.–

Lorbeerreis · Zitronentagetes

## Degustationsmenü

**Botanische Erinnerungen** 129.–

Sieben Überraschungsgänge, inspiriert von der Geschichte und Natur der Brissago-Inseln,  
eine Erzählung durch Epochen, Visionen und botanische Landschaften.

**Menü Villa Emden** 119.–

Fünf exklusive Gänge, die die kulinarische Kunst des Hotel Villa Emden erzählen.

**Wels-Carpaccio aus dem Lago Maggiore** · Hibiskus · Salzzitronen · Buttermilch

**Carnaroli-Risotto** · Rotkohl · Mandeln · Meeresfenchel

**Gerösteter Wirsing** · Zwiebelkonsistenzen · Grüner Apfel · Buchweizen · Miso

**Rinder-Ribeye** · Karotten in verschiedenen Konsistenzen · Altes Getreide · Borretsch

**Cre moso mit Kamille und Honig** · Mispeln · Magnolienblüten · Sorghum

### Weinbegleitung

Zu jedem Gang ein begleitender Schluck Wein.

Kleine Begleitung · 3 Gläser

+ 35.–

Große Begleitung · 5 Gläser

+ 55.–



LA CENA DELLA BARONESSA