

À la Carte

Entrées

Carpaccio de silure du Lac Majeur 29.–

Hibiscus · Citrons salés · Babeurre

Carottes colorées rôties 28.–

Crème de ricotta · Curry vadouvan · Capucine

Tatin de fenouil rôti 28.–

Sablé au parmesan · Orange · Fleurs du parc botanique

Premiers Plats

Risotto carnaroli 31.–

Chou rouge · Amandes · Fenouil marin

Cannelloni à la betterave 31.–

Noix caramélisées · Crème Fraîche «New Roots» · Fleurs

Plats Principaux

Chou de Milan rôti 43.–

Textures d'oignon · Pomme verte · Sarrasin · Miso

Sandre 56.–

Barbe de moine · Feuilles de capre · Fregola sarde · Verjus

Joue de veau «24H» 58.–

Poivrons colorés · Mousseline de pommes de terre · Oxalis

Ribeye de bœuf 62.–

Carottes en différentes textures · Grains anciens · Bourrache

Dessert

Chocolat Felchlin 68% 17.–

Glace au foin · Cédrat confit · Mélisse

Crèmeux à la camomille et au miel 17.–

Nêfles · Fleurs de magnolia · Sorgho

Céleri-rave · Rhubarbe 17.–

Glace au laurier · Tagète citron

Menu Dégustation

Mémoires Botaniques 129.–

Sept plats surprise inspirés de l'histoire et de la nature des Îles de Brissago, un récit à travers les époques, les visions et les paysages botaniques.

Menu Villa Emden 119.–

Cinq plats exclusifs qui racontent l'art culinaire de l'Hôtel Villa Emden.

Carpaccio de silure du Lac Majeur · Hibiscus · Citrons salés · Babeurre

Risotto carnaroli · Chou rouge · Amandes · Fenouil marin

Chou de Milan rôti · Textures d'oignon · Pomme verte · Sarrasin · Miso

Ribeye de bœuf · Carottes en différentes textures · Grains anciens · Bourrache

Crèmeux à la camomille et au miel · Nêfles · Fleurs de magnolia · Sorgho

Accord Mets et Vins

Pour chaque plat, une gorgée de vin qui l'accompagne.

Petit accord · 3 verres

+ 35.–

Grand accord · 5 verres

+ 55.–



LA CENA DELLA BARONESSA