

# Menü

## Vorspeise

Tessiner Ricotta Mousse mit weichem Eigelb Kern, salzigem Roggenmehl Crumble mit EVOÖl und Spinatcreme

## Erster Gang

Ravioli gefüllt mit Spargeln, leichte Vallemaggia Käsefonduta und Mandelblättchen

## Hauptgang

Ofengebackenes Zicklein mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Taggiasca Oliven Ofenkartoffeln

## Vegetarische Alternative

Knusprige rote Polenta aus Ascona, Erbsenpesto, gemischte Pilze, eine Auswahl an saisonalem Gemüse und Gorgonzola-Creme

## Dessert

Sinfonie aus Erdbeeren und Pistazien, Farina Bóna Crumble und Matcha Glace aus dem Teehaus von Ascona

*Zum Abschluss des Ostermenüs wird der traditionelle Colomba-Kuchen serviert.*

**“Ein Moment zum Teilen, wie es Tradition ist.  
Reservierungen werden erbeten.”**



## Komplettes Menü

75.- CHF / Person

**Menü Vorspeise oder erster Gang / Fleischhauptgang / dessert**

68 CHF / Person

## Vegetarisches Menü

70.- CHF / Person

**Menü Vorspeise oder erster Gang / vegetarischer Hauptgang / dessert**

65 CHF / Person

**Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten**