

VALENTINSTAGMENÜ

– Vorspeise –

Stresa's Winter-Variation

Lauch / Ricotta / Rote Bete / Shiitake / Zitrus-Öl

– vegetarisch –

oder

Carpaccio von Salzwiesenlamm

Fermentierte Schwarzwurzel / Cashewkerne / Paprika-Gremolata

– Suppe –

Schaumsüppchen von der gerösteten Petersilienwurzel

Perlhuhn-Krautwickel oder geräucherter Tofu-Krautwickel / Walnuss-Öl

– Hauptspeise –

„Asia Style“ Beef Rib vom Neuseeländischen Black Angus Rind

Ponzu-Marinade / Lauwarmer Rettich-Salat / Süßkartoffel-Ragout mit Chili und Koriander /
Banh Bao-gedämpftes vietnamesisches Brötchen

oder

Gebratenes Filet vom Skrei

Fregola di Sarda / Edelfisch-Jus / eingelegte Karotten / wilder Brokkoli

oder

Französisches Risotto vom Camargue-Reis

Beaufort aus den französischen Alpen / fermentierte Schwarzwurzel /
eingelegte Karotte / wilder Brokkoli

– vegetarisch –

– Dessert –

Mandel-Himbeer-Cannelloni

Hausgemachtes Pistazieneis / gebackene weiße Schokolade

59 €

pro Person