Cena tra i filari

ASCONA, 30. AUGUST 2025

Aperitif

Bruschetta mit geräucherter Forelle, aromatischem Frischkäse und Mixed Pickles
Zucchini-Zwiebel-Tatar mit Balsamico-Essig
Karottencreme mit Aprikosenfilet und Erbsensprossen
Gerösteter Paprika, Anchovis und *Bagnèt vert* (Petersiliencreme)

La Pernice, Merlot Ticino DOC 2024

Ceviche vom Zander

Zander mariniert mit Yuzusaft und Fenchelblättern

Kerner, Ticino DOC 2024

Bauernrisotto

Grünes Risotto mit Borretsch-Pesto und Wildkräutern, Thymianbrot-Crunch,
roten und gelben Tomatenblüten auf *Busciòn* (Frischkäse) vom Schaf

Il Castagneto, Chardonnay Ticino DOC 2023

Abañil Rinder-Zwerchfell

Gerollt, gefüllt mit Gottardo-Käse und Aubergine,
serviert auf gegrilltem Sellerierübenpüree und knusprigen Brokkoliblüten

Ascona Riserva, Merlot Ticino DOC Riserva 2021

Dessert

Mascarpone-Creme mit kandierten Zitronenzesten, Kakaobrösel, Haselnuss-Crunch
und in Ascona-Whisky marinierte Erdbeeren

Whisky Ascona Single Malt, 12 anni

Menü mit Weinbegleitung

ohne Fleisch CHF 190 | mit Fleisch CHF 210