

## SAISONALE KARTE

### VORSPEISE

Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplittter an Trüffelöl	17.00
Sommerliches Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Rucola serviert mit einem Salatbouquet an Balsamvinaigrette	15.00
Handgeschnittenes Lachstatar mit Limette und Gartenkräutern serviert auf Mango-Apfelchutney dazu sommerliches Salatbouquet	17.00

### HAUPTGANG

Cremiges Risotto mit Feta, Kapern, Dörrtomaten und frittierten Zwiebeln	29.00
Spaghetti mit Rahm, Valle Maggia Pfeffer und Käse	24.00
Knusprig gebratenes Rotbarbenfilet mit cremigem Speck-Kartoffelstock dazu Trüffelmayonaise	34.00
Offener Ravioli mit Kabeljaufilet und Riesenkrevetten an Krustentierreduktion mit gegrillter Peperoni und frittiertem Rucola	35.00
Rindscarpaccio mit Rucola, Parmesansplittter an Trüffelöl	26.00
Schweizer Rib-Eye-Steak mit Pommes frites und Balsamico Schalotten dazu Trüffelmayonaise	39.00

### DESSERT

Henning's bestes Schoko Toffeeküchlein mit Zitronensorbet	12.00
---	-------