MENU 1. AUGUST 2014

Duo di fegato d'oca con pesche marinate e nocciole affumicate
Zweierlei von der Gänseleber mit marinierten Pfirsichen und geräucherten Haselnüssen
Duo de foie gras aux pêches marinées et noisettes fumées
Duo of goose liver with marinated peaches and smoked hazelnuts

Ravioli agli scampi con piselli novelli e salsa ai crostacei
Raviolo vom Kaisergranat auf jungen Erbsen und Krustentiersauce
Raviolo à la langoustine aux petits pois nouveaux et sauce aux crustacés
Norway lobster raviolo with young peas and crustacean sauce

Luccioperca di lago saltato su pomodori,finocchi e zafferano di Mund
Gebratener Seezander auf Tomaten und Fenchel mit Munder Safran
Sandre de lac sauté sur tomates,fenouil et safran de Mund
Sautéed pike pearch with tomatoes, fennel and saffron from Mund

Filetto arrosto e coda brasata di vitello di Muotathal con cipolle novelle e tartufo estivo
Gebratenes Filet und geschmorter Schwanz vom Muotathaler Kalb mit jungen Zwiebeln und Sommertrüffel
Filet rôti et queue braisée de veau de Muotathal aux oignons nouveaux et truffe d'été
Roasted fillet and braised tail of veal from Muotathal with young onions and summer truffle

Il buffet di dolci e formaggi „festa nazionale 2014"
Das Dessert und Käse Buffet „Nationalfeiertag 2014"
Le buffet de dessert et fromage „fête nationale 2014"
The dessert and cheese buffet „national festive day 2014"

Menu di gala con aperitivo CHF 190.- per persona (bibite escluse)
Galamenü mit Aperitif CHF 190.- (Getränke exklusive)
Menu de gala avec aperitif CHF 190.- (boissons exclus)
Gala dinner with aperitif CHF 190.- (drinks exkluded)

RISTORANTE
APHRODITE