

## EASTER 2023/ OSTERN 2023

Cappuccino with pochet quail egg, potato mousse and sage powder

*Cappuccino mit pochierem Wachtelei, Kartoffelmousse und Salbeipulver*



Rabbit porchetta stuffed with lard, chanterelle mushrooms and sun-dried tomatoes on chickpea hummus and red cow parmesan fondue

*Kaninchen-Porchetta gefüllt mit Schmalz, Pfifferlingen und sonnengetrockneten Tomaten auf Kichererbsen-Hummus und Parmesan-Fondue von der roten Kuh*



Scampi ravioli, glazed in shellfish butter, peas and lime air

*Scampi-Ravioli, glasiert in Krustentierbutter, Erbsen und Limettenluft*



Crusted lamb loin, artichoke cooked at low temperature and soft Béarnaise mousse  
*Knuspriger Lammrücken, bei niedriger Temperatur gegarte Artischocke und weiches Béarnaise-Mousse*

*or/ oder*

Grilled sea bass, nuances of asparagus, buffalo stracciatella and sweet pepper chlorophyll

*Gegrillter Wolfsbarsch, ein Hauch von Spargel, Büffel-Stracciatella und Paprika-Chlorophyll*



Mango semifreddo, white chocolate, basil sponge and maraschino air

*Mango Semifreddo, weiße Schokolade, Basilikumschwamm und Maraschino-Luft*

**CHF 110.- per person, drinks excluded**  
**CHF 110.- pro Person, ohne Getränke**

RESORT  
COLLINA D'ORO