



BENVENUTI UND HERZLICH WILLKOMMEN

Zum 16-jährigen Grenchner Hof

GALADINNER

mit Pietro Zanoni



GRENCHNER HOF

Pietro Zanoni is and remains the Picasso of Amarone
Too bad Amarone Selection GH can't sing

Samstag, 6. April 2024

MENÜ

Kalbfleisch-Tatar mit Burrata
Tartare di vitello servita con burrata

Pastinakensuppe mit Salsicce
Zuppa di pastinaca con salsicce

Barschfilet serviert mit karamellisierten Fenchel-Chips
dazu Polenta und Ripasso-Sauce
*Filetto di pesce persico servito con chips di finocchio caramellato
servito con polenta e salsa ripasso*

Aubergine gefüllt mit Rindsfiletmedaillon, dazu Jakobsmuscheln
Karotten-Risotto und grüne Spargeln, begleitet von einer Amaronesauce
*Melanzane ripiene con medaglione di filetto di manzo servito con capesante
servito con risotto alle carote e asparagi verdi accompagnato da salsa all'amarone*

Mandel-Schokoladenkuchen mit Traubensorbet und
Weisses Schokoladenmousse mit pochiertem Pfirsich
*Torta di mandorle e cioccolato con sorbetto all'uva e
Mousse al cioccolato bianco con pesca in camicia*

AZ. PIETRO ZANONI WEIN-BUFFET



Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch



ROBI'S ENOTECA

Preis pro Person Alles inkl. CHF 180.00