



RISTORANTE TICINO



## OSTER MENÜ - EASTER MENU

19. April bis 22. April  
*19th April until 22nd April*

### **Zweierlei Thunfisch**

Avocado | Fenchel | Tomate  
*Two types of tuna*  
Avocado | Fennel | Tomato

\* \* \*

### **Lammrücken**

Rucola | Picandou | Olive | Aprikose  
*Saddle of lamb*  
Rocket salad | Picandou | Olive | Apricot

oder | or

### **„Mahi Mahi“ Goldmakrele**

Quinoa | Fenchel | Radieschen  
*„Mahi Mahi“ Bluefish*  
Quinoa | Fennel | Radish

\* \* \*

### **Rüeblikuchen**

Valrhona Schokolade | Grüner Tee Sorbet  
*„Rüebli“ Carrot cake*  
Valrhona chocolate | Green tea sorbet

\* \* \*

Weinbegleitung: Je ein Aperitif zum Empfang,  
eine von unserem Sommelier abgestimmte Weinbegleitung (0,1l pro Gang), Mineralwasser  
und einem After-Dinner-Cocktail in unserer Seven Heads Bar

*Wine pairing: One aperitif per person,  
wine recommendation by our Sommelier (0,1l per course), mineral water  
and an after-dinner cocktail in our Seven Heads Bar.*

Menü inklusive Getränke 65,00 Euro pro Person  
*Menu including beverages 65,00 Euro per person*

Menü ohne Getränke 40,00 Euro pro Person  
*Menu without beverages 40,00 Euro per person*

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! *We are looking forward to welcoming you!*