

RISTORANTE LÈ CRU

Le menu

Das Menü

De 12h30 à 14h30

Von 12:30 bis 14:30 Uhr

De 19h45 à 22h

Von 19:45 bis 22:00 Uhr

RISTORANTE LÈCRU

Notre Chef Michele Pedrazzini, notre Maître d'hôtel Sergio Miccoli et leurs équipes vous donnent le bienvenu dans notre restaurant.

Der Chefkoch Michele Pedrazzini, der Oberkellner Sergio Miccoli und ihr Team begrüßen Sie in unserem Restaurant

Les Menus Dégustation - *Degustationsmenüs*

Créer une expérience qui va au-delà d'un simple déjeuner ou dîner.

Une expérience qui peut être un souvenir grâce à ses arômes et les saveurs resteront toujours dans notre mémoire.

Ein Erlebnis zu schaffen, das über ein einfaches Mittag- oder Abendessen hinausgeht.

Ein Erlebnis, dass es eine Erinnerung sein kann, die dank seiner Aromen und Geschmäcker immer in unserem Gedächtnis bleiben wird.

Vin - Wein

Notre Maître Sergio Miccoli sera à votre disposition avec ses avis pour compléter votre expérience en vous suggérant l'accord des vins et des mets le plus indiqué.

Für jedes Menü begleitet Sie der Oberkellner Sergio Miccoli gerne auf eine kulinarische Reise, die auf jedes einzelne Gericht abgestimmt ist.

Accord des vins avec le menu "Les couleurs du printemps" ∞ 40

Accord des vins avec le menu "Créativité" ∞ 50

Weinbegleitung Menü "Frühlingsfarben" ∞ 40

Weinbegleitung Menü "Freihand Menü" ∞ 50

Les menus dégustation seront disponibles jusqu'à 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.

Degustationsmenüs können bis 13.30 Uhr für das Mittagessen und bis 21.00 Uhr für das Abendessen bestellt werden.

Les couleurs du printemps *Frühlingsfarben*

ESTURGEON EN PORCHETTA- STÖR IM PORCHETTA-MANTEL (3-4-9)

Sabayon à l'estragon, légumes croquants

Mit Estragon-Zabaglione, knackigem Gemüse

RISOTTO AUX ASPERGES

SPARDEL-RISOTTO (3-7-9)

Et des miettes de jaune d'œuf

Und Eigelbkrümel

TORTELLI DE MASCHERPA

MASCHERPA TORTELLI (1-3-4-7)

Thym et citron, brocoletti, lac botargo et lait de parmesan

Thymian und Zitrone, Broccoletti, Seebottarga und Parmesanmilch

CHEVREAU DE LIVO – LAMM AUS LIVO (9-7-12)

Crème de pommes de terre et de fèves avec sa réduction

Kartoffelcremesuppe und Saubohnensuppe mit ihrer Reduktion

FONDANT AU CHOCOLAT

SCHOKOLADENFONDANT (1-3-7)

Orange, châtaignes et ricotta

Orange, Kastanien und Ricotta-Käse

∞ 75

Créativité - Freihand Menü

Laissez – vous conduire dans le menu de sept plats de notre Chef Michele Pedrazzini

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Michele Pedrazzini

durch unser Sieben-Gänge-Menü führen

∞ 90

Vins et boissons non comprises - Wein und Getränke nicht inbegriffen

RISTORANTE
LÈCRU

Entrées
Vorspeisen

CEVICHE D'OMBLE CHEVALIER*
WANDERSAIBLING CEVICHE (4)*

H₂O de tomates et concombres
Tomate-und-Gurke H₂O
 ∞ 20

POMME DE TERRE SOUS LA CENDRE
KARTOFFELN IN ASCHE GEWORFEN (4-7)

Ail des ours, fromage de chèvre de Caslino et œufs de lavaret
Bärlauch, Caprino-Käse aus Caslino, Lavareteier
 ∞ 20

UOVO DI SELVA (1-3-7)

Textures croustillantes d'asperges et crème de Zincarlin
Knusprige, Spargeltexturen und Zincarlin-Käsesauce
 ∞ 22

RIS DE VEAU* GLACÉ*
GLASIERTES KALBSBRIES(1-7-7-12)*

Brocoli vert et piment
Grüner Brokkoli und Chili
 ∞ 18

RISTORANTE
LÈCRU

Jambon ibérique Ibérico-Schinken (4-7)

Servi avec anchois de la mer Cantabrique, burrata e poivrons rôtis
Mit kantabrischen Sardellen, Burrata-Käse und gerösteten Paprikaschoten

PATANEGRA
(maturation 36 mois / Reifegrad 36 Monate)

Dit "de bellota", il est le seul vrai "pata negra" provenant des cochons 100% ibériques,
laissés libres dans les "dehesas" et nourris avec les glands.

«De Bellota» genannt, er ist der einzige echte Pata Negra, der Schinken
aus 100% reinen iberischen Schweinen, die in den Dehesas freigelassen
und von Eicheln ernährt werden.

∞ 30

Fromages Käse

LE LAC ET SES ENVIRONS
DER SEE UND SEINE UMGBUNG (1-3-7-8-10)

Sélection de fromages des alpages du lac de Côme et de ses environs
Auswahl an Almkäse vom Comer See und seiner Umgebung
∞ 16

FROMAGES DE CHÈVRE AZ. FERME "CROTTA ALPE 44"
AZ. CROTTA ALPE 44" ZIEGENKÄSE (1-3-7-8-10)
de Caslino, avec de la confiture de mandarine
aus Caslino, mit Mandarinenmarmelade

∞ 14

LA SEMUDA DEL "DOSS" -DIE ,DOSS' SEMUDA (1-3-7-8-10)

Compote d'oignons et polenta rôtie
Zwiebelkompott und geröstete Polenta

∞ 14

RISTORANTE
LÈCRU

Premiers plats
Erste Gänge

LINGUINE DE GRAGNANO « FERDINANDO II »
„FERDINANDO II“ LINGUINE AUS GRAGNANO (1-2-4-9-12)

*Velouté de crustacés, confit de tomate et crevettes** grillées*
*Krustentiervelouté, Tomatenfondant und gebratene Garnelen***

∞ 26

RIZ « CAMPO DELL'OSTE » SÉLECTION ISOS
ISOS AUSWAHL „CAMPO DELL'OSTE“ REIS (7-8)

Orties, crème de burrata fumée et noisettes grillées
Brennnesseln, geräucherte Burrata-Creme und geröstete Haselnüsse
∞ 24

CAPPELLETTI* À LA RICOTTA DE FERME
CAPPELLETTI* MIT BAUERNRICOTTA-KÄSE (1-3-7)

Lard, truffe noire et agretti croustillantes
Lardo, schwarzem Trüffel und knusprigen Agretti

∞ 26

FUSILLONI « SEL. FELICETTI » AU RAGOÛT DE LAPIN*
„SEL. FELICETTI“ FUSILLONI MIT KANINCHENRAGOUT* (1-7-9-12)

Poivron rouge et fenouil
Roter Pfeffer und Fenchel
∞ 22

RISTORANTE
LÈCRU
Plats
Hauptgerichte

POITRINE DE PORC JEUNE
JUNGE SCHWEINEBAUCH (7-12)

Couenne feuilletée et chou violet
Gepuffte Schweineschwarte und Purpurkohl
∞ 26

CANARD EN TROIS PROPOSITIONS
ENTE IN DREI VORSCHLÄGEN (1-3-7-9-12)

Carotte brûlée et notes d'agrumes
Gebrannte Karotte und ein Hauch von Zitrusfrüchten
∞ 28

LAVARET*
LAVARET* (4-7-8-9)

Cuisson à l'huile, vuna, ail, basilic et tomate grillée
In Öl gekochter, pflanzlicher Thunfisch, Knoblauch, Basilikum und gebratene Tomate
∞ 28

CÉLERİ-RAVE* AU FOIN
KNOLLENSELLERIE* MIT HEU(4-6-8-9)

Crème de cajou, sauce kombu et sarrasin
Cashewnusscreme, Kombu-Sauce und Buchweizen
∞ 24

Plats hors carte – Außerhalb der Speisekarte

N'hésitez pas à demander conseil à notre maître sur les plats du jour hors carte.
Zögern Sie nicht, unseren Maître um Rat zu den heutigen Gerichten
außerhalb der Speisekarte zu fragen.

Couvert: ∞ 4 par personne – Gedeckgebühr: ∞ 4 pro Person

*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés. ** Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés. Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes. Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire.

*Um hohe hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden. **Um hohe hygienische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren. Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten. Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.

RISTORANTE
LÈCRU

Desserts & Fromages

Desserts und Käse

RISTORANTE
LÈCRU

Nos fromages
Unsere Käse

LE LAC ET SES ENVIRONS
DER SEE UND SEINE UMGEBUNG (1-3-7-8-10)

Sélection de fromages des alpages du lac de Côme et de ses environs
Auswahl an Almkäse vom Comer See und seiner Umgebung
∞ 16

FROMAGES DE CHÈVRE AZ. FERME "CROTTA ALPE 44"
AZ. CROTTA ALPE 44" ZIEGENKÄSE (1-3-7-8-10)

de Caslino, avec de la confiture de mandarine
aus Caslino, mit Mandarinenmarmelade

∞ 14

LA SEMUDA DEL "DOSS" – DIE ,DOSS' SEMUDA (1-3-7-8-10)

Compote d'oignons et polenta rôtie
Zwiebelkompott und geröstete Polenta

∞ 14

RISTORANTE
LÈCRU

Nos desserts
Unsere Desserts

BAVAROIS* AU MASCARPONE
MASCARPONE BAYERSICHE CREME* - (1-3-7)

Parfumée à la calamint népéta, aux textures de fraises et à l'huile de Caslino.
Parfümiert mit Steinquendel, Erdbeertexturen und Caslino-Öl

∞ 10

EXOTIQUE
EXOTISCH (1-3-7)

Sablé à la noix de coco, crème au citron vert*, osmose de fruits exotiques et sorbet au basilic
Kokosnuss-Torte, Limettencreme*, Osmose aus exotischen Früchten und Basilikumsorbet

∞ 10

ROCHER
ROCHER (1-3-7)

Namelaka* au café, chocolat noir, gâteau aux noisettes et mousse au caramel
Kaffee-Namelaka*, dunkle Schokolade, Haselnusskuchen und Karamellmousse
∞ 10

“80” – “80” (3-7)

Crème caramel, agrumes Grand Marnier et glace au lait
Crème caramel, Zitrus-Grand Marnier und Milcheis
∞ 10

RISTORANTE
LÈCRU

Fruits et glace **
*Obst und Eis***

Sorbet** du jour
*Das Sorbet** des Tages*
∞ 10

Soupe de fruits rouges
Avec de la glace au lait **

Die rote Fruchtsuppe
*Mit Milcheis ** (7)*
∞ 10

Découvrez nos vins de dessert ⇒

Entdecken Sie unsere Dessertweine ⇒

*Pour garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits peuvent être réfrigérés à -18° C ou congelés.

** Afin de garantir des normes d'hygiène et organoleptiques élevées, ces produits sont conservés à -18° C ou congelés.

Veuillez noter que les aliments et les boissons préparés et servis dans cet établissement peuvent contenir des ingrédients considérés comme allergènes.

Merci de consulter le personnel de salle pour toute information complémentaire.

*Um hohe hygienische und organoleptische Standards zu gewährleisten, können diese Produkte bei -18 °C schockgekühlt oder eingefroren werden.

**Um hohe hygienische Standards zu gewährleisten, werden diese Produkte bei einer Temperatur von -18 °C gelagert oder eingefroren.

Wir informieren unsere Kunden darüber, dass die in diesem Restaurant zubereiteten und servierten Speisen und Getränke Zutaten enthalten, die als Allergene gelten.

Die vollständige Liste aller Allergene steht Ihnen zur Verfügung, bitte fragen Sie den Saalchef.

RISTORANTE
LÈCRU

Vins de dessert et de méditation
Weine für Dessert und Meditation

			
Vinsanto Classico			∞8,00
Muffato Castello della Sala – Antinori			∞55,00
Ramandolo DOCG “Il Longhino” – Dario Coos	∞29,00	∞7,00	
Picolit Docg – Dario Coos	∞50,00		
Tre Filer Tav. I Frati – Cà dei Frati	∞28,00	∞6,00	
Ben Ryè Passito di Pantelleria Doc –	∞48,00	∞9,00	
Donnafugata			
Favinia Passulè Igt Zibibbo – Firriato	∞50,00		
Bianco di Ornella Igt – Ornella Molon	∞36,00	∞8,00	
Passito di Pantelleria – Solidea	∞45,00	∞8,00	
Gewurztraminer Vend. Tardiva Doc –	∞45,00	∞8,00	
T. Hofstaetter			
Tal Luc – Lis Neris	∞68,00		
Acininobili – Maculan	∞65,00		
Recioto Valpolicella Classico Angelorum – Masi	∞32,00		
Malvasia Colli Piacentini – Luretta	∞35,00		
Bricco della Terrazza – Accordini	∞42,00		

Aur revoir

Aufwiedersehen

“Il n'y a pas d'amour plus sincère
que celui de la bonne chère.”

„Keine Liebe ist aufrichtiger
als die Liebe zum Essen“

George Bernard Shaw