

**In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni
ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione.
Nella nostra cucina non possono essere escluse
contaminazioni incrociate.**

Bei Lebensmittelallergien fragen Sie bitte vor der
Bestellung das Servicepersonal.
Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht
ausgeschlossen werden.

DESSERT

TIBON

GRILL BAR

PER UN FINALE DOLCE

Für ein süßes Ende

Cioccolato bianco, frutto della passione e polline <i>Weißer Schokolade, Passionsfrucht und Blütenstaub</i>	11
---	-----------

Pavlova a modo mio <i>Fruchtpavlova mit Beeren</i>	11
--	-----------

Torta di mele, crema inglese e mascarpone <i>Apfelkuchen mit Vanillepudding und Mascarpone</i>	11
--	-----------

Ananas al rum cotta sulla brace, con il suo sorbetto e crema al cocco <i>Ananas mit Rum auf dem Grill zubereitet, mit Sorbet und Kokosnusscreme</i>	11
---	-----------

Gin tonic solido	11
-------------------------	-----------

Uvette ubriache con sorbetto alla vaniglia <i>Rosinen mit Grappa und Vannilla Ice</i>	11
---	-----------

Panna cotta con fragole <i>Panna cotta mit Erdbeeren</i>	11
--	-----------

Crema caramellata ai fiori di sambuco <i>Crème Brulée auf Holunderblüten</i>	11
--	-----------

PER UN FINALE SALATO

Für ein schmackhaftes Ende

Costata di manzo Swiss premium <i>Schweizer Premium-Rib-Eye-Steak</i>	110 (1kg)
---	----------------------------

**Dalla nostra vetrina dei formaggi
accompagnato da confetture e mieli locali**
*Aus unserer Käsevitrine, begleitet von lokalen
Marmeladen und Honigsorten*

Piccola degustazione <i>Kleine Verkostung</i>	18
---	-----------

Grande degustazione <i>Großartige Verkostung</i>	26
--	-----------

Caprino artigianale caramellato, miele, fiori di montagna e di camomilla <i>Handwerklich hergestellter karamellisierter Ziegenkäse, Honig, Bergblumen und Kamille</i>	8
---	----------