



VILLA ORSELINA
il dolce far niente

MENU

Lamelle di branzino marinate al caffè Nespresso "Guatemala",
funghi shiitake trifolati, panna acida

Wolfsbarsch in "Guatemala Nespresso Kaffee
mariniert, sautierte Shiitake-Pilze, saure Sahne

~●~

Raviolo ripieno di midollo di manzo e Parmigiano al sentore di
caffè Nespresso "Nepal Lamjung", jus al miele e timo

Raviolo gefüllt mit Rindsmark und Parmesan Käse,
an "Nepal Lamjung» Nespresso Kaffee " aromatisiert, Honig und Thymian Jus

~●~

Carré di agnello in crosta di caffè decaffeinato,
pack-coi e olive taggiasche

Lammkarree in koffeinfreier Kaffee-Kaffeekruste,
Pak Choi und Taggiasca Oliven

~●~

Crema catalana profumata al caffè Nespresso "Kenya Milima",
gelato allo yogurt

Katalanische Crème an " Kenya Milima" Nespresso Aroma, Joghurteis

CHF 105.-



VILLA ORSELINA
il dolce far niente

MENU

Sea bass marinated in "Guatemala" Nespresso coffee,
sautéed shiitake mushrooms, sour cream

Bar mariné au café Nespresso 'Guatemala',
champignons shiitake sautés, crème aigre.

~●~

Raviolo filled with beef marrow and Parmesan cheese
with a scent of coffee "Nepal Lamjung" Nespresso coffee, honey and thyme jus

Raviolo farci à la moelle de boeuf et de fromage Parmesan parfumé au
café Nespresso 'Nepal Lamjung', jus au miel et au thym

~●~

Rack of lamb in a decaffeinated coffee crust,
pack-coi and Taggiasca olives

Carré d'agneau en croûte au café décaféiné,
pack-coi et olives Taggiasche

~●~

Catalan cream flavoured with "Kenya Milima" Nespresso coffee,
yoghurt ice cream

Crème Catalane parfumée au café Nespresso "Kenya Milima",
glace au yaourt

CHF 105.-