



CATTANI COLLECTION DEGUSTATIONSMENÜ

"GITZI"

Geissquark mit Apfel, Röstzwiebel und Schnittlauch
auf Ribelmaispuffer

Quark of goatmilk with apple, roasted onions and chive on corn pancake

* * * *

Obwaldner Ofetori mit geräuchertem Ziegenricotta,
Spinat und Ei

Local recipe with mashed potato, salted goat meat and Sbrinz

* * * *

Gitzi Consommé mit gezupftem Gitzifleisch und Meerrettich
Consommé from the goatling with meat and horseradish

* * * *

Gigot vom Gitzi Alpin gebraten und Schulter geschmort mit
Fenchel aus dem Salzteig

Goatling Swiss Alpine style and braised with fennel from the salt dough

* * * *

Geiss Camembert mit Zwiebelmarmelade und Sauerklee

Goat cheese with red onion jam and oxalis

* * * *

Offenes Tartelette mit Geissmilchkaramell, Birne, Haselnuss
und Sauerrahmeis

Open tartelette with goat milk caramel, pear,
hazelnut and sour cream ice cream

5-Gänge-Menu | 5-course menu 105

6-Gänge-Menu | 6-course menu 117