

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE



***Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata
Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio***
*Leicht geräuchertes Hirschtrockenfleisch mit mariniertem Kürbis
Frittierte Buchweizengnocchi und gehobelter Alpkäse*

e/oppure  ***und/oder***

Essenza di porcini al miso con croissant di patate ripieno ai porcini e sanguinaccio
*Klares Steinpilz Miso Süsspchen
Gipfel mit Blutwurst und Steinpilzen gefüllt*



***Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicato
castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro***
*Rosa gebratenes Lendenfilet vom Reh aufleucht geräuchertem Selleriepüree
Karamellisierte Kastanien, Rotkohl und Dinkel-Spätzli*



Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé
Lauwarme, mit Safran parfümierte Birnenhälfte auf Haselnussganache mit Marroni Eiscreme



***Menu di 3 portate CHF 68.--
Menu di 4 portate CHF 84.--***

Per iniziare / Vorspeisen

- Bouquet di foglie d'insalata con noci miste e semi vari***
büscion di mucca alle erbette e pepe della valle, dressing al miele di Verscio 15
Salatbukett mit Nuss- und Körner-Mix
Kuhmilchfrischkäse mit Maggiapfeffer und Honigdressing aus Verscio
- Crema di porcini con crostone di focaccia casereccia ai semi di zucca*** 16
Steinpilzcremesüppchen mit einer Scheibe hausgemachter Kürbiskern-Focaccia
- Carne secca di cervo leggermente affumicata con zucca marinata*** 24
Gnocchetti di grano saraceno fritti e scaglie di formaggio d'alpeggio
Leicht geräuchertes Hirschtrockenfleisch mit mariniertem Kürbis
Frittierte Buchweizenkrapfen und gehobelter Alpkäse
- Tataki di tonno con insalata tiepida di funghi e taccole al sesamo*** 26
Kurz gebratenes und mariniertes Thunfischherzstück auf lauwarmen Pilzen
dazu in der Pfanne geschwenkte Zuckerschoten mit Sesam
- Tartare di capriolo ai fichi secchi*** 26
insalata di cavolo bianco al cumino e gel al cassis
Tartar vom Reh mit getrockneten Feigen
Salat vom Weisskohl mit Kümmel und schwarzem Johannisbeer-Gelée

Le nostre paste / Frische Teigwaren



**Risottino carnaroli alle mele pink lady e pepe della valle Maggia
mantecato al blu di bufala e lamelle di noci nere** 26
1/2 18

Carnaroli Risotto mit Pink Lady Apfel und Maggiapfeffer
Blauschimmel-Büffelkäse mit Streifen von eingelegten schwarzen Nüssen



Spaghettoni di Gragnano ai funghi trifolati e crema di tartufo 28
1/2 22

Spaghetti aus Gragnano mit frischen Pilzen der Saison und Trüffelcreme

**Gnocchetti di pane Maggia profumati alla maggiorana
Ragù d'anatra al coltello e il suo jus, cubetti di foie gras** 32
1/2 26

Kartoffelklösschen mit Maggiabrot parfümiert mit Majoran
Entenragout im eigenen Saft geschmort und Entenleberwürfel

**Ravioli ripieni di gamberi argentini profumati al basilico thai
su crema al curry Kaeng Masaman, noci di acagiù e piccole verdure** 32
1/2 26

Italienische Teigtaschen gefüllt mit argentinischen Krevetten und Thaibasilikum
auf Kokosnuss-Currycreme "Masaman" mit Cashewnüssen und kleinem Gemüse

Piatto vegetariano / Vegetarischer Hauptgang



Composizione di vegetali con funghi 36
su crema di sedano rapa affumicato con spuma di patate

Herbstliche Gemüsekombi mit Pilzen
auf leicht geräuchertem Selleriepüree mit Kartoffelschaum

La nostra carne / Hauptgänge

- Rollè di lonza di maiale ripieno alle castagne, gallinacci e spinacini
in manto di crudo nostrano, patate spadellate e cavolini di bruxelles** 39
*Roulade vom Schweinsrücken im Rohschinkenmantel mit Marroni, Spinat
und Pfifferlingen gefüllt, dazu sautierte Kartoffeln und Rosenkohl*
- Stracotto di vitello su letto di carciofi croccanti e patate
spuma di patate tartufata e lamelle di tartufo nero** 44
*36 Stunden gegarte und gezupfte Kalbsschulter mit knackigen Artischocken
Trüffel-Kartoffelschaum und schwarzer Trüffel*
- Controfiletto di capriolo cotto rosa su purea di sedano rapa affumicata
Castagne caramellate, cavolo rosso brasato e spätzli al farro** 48
*Rosa gebratenes Lendenfilet vom Reh auf leicht geräuchertem Selleriepüree
Karamellisierte Kastanien, Rotkohl und Dinkel-Spätzli*
- Suprema di fagiano alle spezie autunnali** 38
su risotto al pepe della valle Maggia e riduzione di uva americana
*Mit herbstlichen Gewürzen mariniertes Fasanenbrüstchen
auf Maggia Pfeffer-Risotto und Americana-Trauben-Reduktion*
- La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni** 56 p.p.
Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Trancio di merluzzo su crema di zucca con mostarda all'arancia</i>	
<i>Patata schiacciata alle albicocche secche e gel al melograno</i>	38
<i>Tranche vom Kabeljau auf Kürbiscreme mit Orangensenf</i>	
<i>Stampfkartoffeln mit getrockneten Aprikosen und Granatapfelgelée</i>	
<i>Filetto di trota iridea al vino bianco con arancini di riso venere</i>	
<i>cubo di lamelle di pomodoro al dragoncello e grani di senape</i>	39
<i>Gebratene Regenbogenforelle mit weisser Merlotsauce</i>	
<i>Frittierte Bällchen von schwarzem Venerereis</i>	
<i>Würfel aus eingelegten Tomatenstreifen mit Estragon und Senfkörnern</i>	
<i>Triglia farcita ai gallinacci profumati al timo</i>	
<i>su crema di broccoli e timballo di riso venere</i>	42
<i>Gefüllte Rotbarbe mit Pfifferlingen und Thymian</i>	
<i>Broccolimousse und schwarzer Venere Reis</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	P.d.g.
<i>Fangfrischer Tagesfisch auf Anfrage</i>	

Il dolce finale / etwas Süßes

- Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana*** **13**
Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa
- Pera tiepida profumata allo zafferano con ganache alla nocciola e gelato ai maron glacé*** **14**
Lauwarme, mit Safran parfümierte Birnenhälfte auf Haselnussganache mit Marroni Eiscreme
- Crema frita alla fava tonka su passata di mele e spuma ai specolus e mele caramellate*** **14**
Frittierte Tonkabohnencreme auf Apfelmus mit karamellisierten Apfelstückchen und Karamellbiskuit-Schaum
- Mousse alle arachidi, gelato ai cookies, salsa all'ovomaltina e marshmallows*** **13**
Erdnuss Mousse mit Marshmallows und Cookie Eiscreme und Ovomaltine Sauce
- Terrina al cioccolato con vermicelli di castagna e meringhe Sorbetto e gel di mandarino*** **16**
Hausgemachte Schokoladenterrine mit Vermicelles und Meringue Sorbet und Gelée von der Mandarine
- Formaggi ticinesi e internazionali con marmellata di cipolle fatta in casa*** **16**
Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade