

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Porcini trifolati su crema di topinambur
Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese
Gebratene Steinpilze auf Topinamburcreme
mit Kartoffelmousse und Tessiner Hecht-Quenelle

e/oppure  und/oder

Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra
Risotto mit Kürbis und Lauch und sautierter Entenleberscheibe



Filetto di cervo in manto di lardo nostrano
Spätzli alla ricotta e semi di papavero
Cavolo rosso brasato e castagne
Gebratenes Hirschfilet im Speckmantel
Spätzli mit Ricotta und Mohnsamen, Rotkraut und Marroni

oppure  oder

Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero
Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles
Roter Thunfisch im Mohnmantel auf Selleriecreme und Rosenkohlblätter



Tiramisù alle castagne
Hausgemachtes Kastanien-Tiramisù

Menu di 3 portate CHF 68.--

Menu di 4 portate CHF 84.--

Per iniziare / Vorspeisen



Crema di zucca con amaretti sbriciolati e olio di zucca
Kürbiscremesuppe mit Amarettikrümeln und Kürbiskernöl

14



Millefoglie di zucca, mela verde e buscion di capra
Aceto balsamico di mele
*Türmchen vom grünen Apfel und Kürbis mit Ziegenfrischkäse
Apfel-Balsamicoessig*

22

Carpaccio di manzo con tartufo e carciofi alla piastra
Scaglie di pecorino

28

*Rinds-Carpaccio mit schwarzem Trüffel, gebratenen Artischocken
und gehobeltem Pecorinokäse*


Prosciutto crudo di cinghiale con chutney di fichi e chips di polenta
Wildschweinrohschinken mit Feigen Chutney und Polenta-Chips

22

Porcini trifolati su crema di topinambur
Mousse di patate e mantecato di luccio Ticinese
*Gebratene Steinpilze auf Topinamburcreme
mit Kartoffelmousse und Tessiner Hecht-Quenelle*

24

Le nostre paste / Frische Teigwaren

	<i>Risottino alla zucca e porri con scaloppa di fegato d'anatra</i>		32
	<i>Risotto mit Kürbis und Lauch und sautierter Entenleberscheibe</i>	1/2	24
	<i>Ravioli "pizzocchero" farciti con patate e formaggio Casera</i>		26
	<i>Crema di coste e verze croccanti</i>	1/2	21
	<i>Hausgemachte Buchweizenravioli mit Kartoffeln gefüllt</i>		
	<i>Mangoldcreme und kroker Wirsing</i>		
	<i>Pappardelle fatte in casa con ragù di capriolo</i>		28
	<i>Hausgemachte Pappardelle mit Rehragout</i>	1/2	22

Piatto vegetariano / Vegetarischer Hauptgang



	<i>Zucca "Butternut" grigliata con funghi spadellati e tomino</i>		32
	<i>Gegrillter Butternuss-Kürbis mit sautierten Pilzen und gegrilltem Käse</i>		

La nostra carne / Hauptgänge



Filetto di cervo in manto di lardo nostrano

Spätzli alla ricotta e semi di papavero, cavolo rosso brasato e castagne 44

Gebratenes Hirschfilet im Speckmantel

Spätzli mit Ricotta und Mohnsamen, Rotkraut und Marroni

Entrecôte di manzo in crosta al pepe Valle Maggia 46

Jus all'aglio nero, scalogno al forno, purea di patate e cipolla fritta

Entrecôte vom Rind in der Pfefferkruste mit Jus vom schwarzen Knoblauch

Schalotten aus dem Ofen mit Kartoffelpüree und frittierten Zwiebeln

Costata di vitello con funghi misti e jus di foie gras 48

Purea di patate

Sautiertes Kalbsteak mit Entenlebersauce und sautierten Pilzen

Kartoffelpüree

Duetto di cinghiale, costoletta e involtino "samosa" ripieno di stracotto di spalla

Passata di zucca alle spezie tandoori e cavolini di Bruxelles 38

Zweierlei vom Wildschwein

Kotelett und eine knusprige Samosa Teigtasche mit Ragout gefüllt

Kürbisstampf mit Tandoori-Gewürz und Rosenkohl

La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni

(min. 2 pax) 58 p.p.

Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Filetto di lucioperca su crema di zucca all'arancia</i>	41
<i>Capuns grigionesi</i>	
<i>Tranche vom Zander auf Kürbiscreme mit Orangen</i>	
<i>Mangoldkrautwickel</i>	
<i>Trota salmonata ripiena alla mediterranea</i>	39
<i>Salsa al vino bianco, riso venere e verdure</i>	
<i>Gebratene gefüllte Lachsforelle nach mediterraner Art</i>	
<i>Sauce von Merlot Weisswein</i>	
<i>Schwarzer Venere Reis und Gemüse</i>	
<i>Trancio di tonno rosso impanato ai semi di papavero</i>	42
<i>Crema di sedano rapa e petali di cavolini Bruxelles</i>	
<i>Roter Thunfisch im Mohnmantel auf Selleriecreme und Rosenkohlblätter</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	P.d.g.
<i>Fangfrischer Tagesfisch auf Anfrage</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

<i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i>	13
<i>Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa</i>	
<i>Pera tiepida profumata al vino rosso e gelato alla cannella</i>	14
<i>Lauwarme mit Rotwein parfümierte Birnenhälfte und Zimteis</i>	
<i>Tortino al cioccolato con gelato di fichi e miele</i>	16
<i>Schokoladentörtchen mit Feigen-Honig-Eis</i>	
<i>Tiramisù alle castagne</i>	15
<i>Hausgemachtes Kastanien-Tiramisù</i>	
<i>Semifreddo di cachi con crumble all'amaretto</i>	13
<i>Kaki-Halbgefrorenes mit Amarettistreusel</i>	
<i>Formaggi ticinesi e internazionali</i>	16
<i>con marmellata di cipolle fatta in casa</i>	
<i>Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade</i>	