

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**

***Crema di zucca profumata alla citronella***  
*Kürbiscremesuppe mit Zitronengras*



***Risottino ai carciofi con tuorlo marinato e tartufo nero***  
*Artischocken-Risotto mit Trüffel parfümiert und mariniertem Eigelb*



***Filetto di cervo***  
***con salsa cremosa ai mirtilli rossi***  
***Contorni autunnali***  
*Hirschfilet mit cremiger Preiselbeersauce*  
*Herbst-Beilagen*



***Tortino al cioccolato con spuma di ricotta e pere al vino rosso***  
*Schokotörtchen mit Ricottaschaum und Rotwein-Birne*

***3 portate / 3 Gänge CHF 68***  
***4 portate / 4 Gänge CHF 84***

## Per iniziare / Vorspeisen



**Insalata verde e/o mista con salsa a scelta** **12.50**  
*Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl*



**Crema di zucca profumata alla citronella** **14**  
*Kürbiscremesuppe mit Zitronengras parfümiert*



**Buscion di capra tiepido con pesto di semi di zucca e insalata** **22**  
*Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Kürbiskern Pesto und Salat*

**Carpaccio di luccioperca con vinaigrette ai funghi ed erba cipollina** **26**  
*Zander-Carpaccio mit lauwarmer Pilzvinaigrette und Schnittlauch*

**Fettine di cervo cotto rosso con insalata di mango e cetrioli al coriandolo** **24**  
**Crème fraîche al wasabi**  
*Dünn geschnittene Scheiben vom Hirsch mit Mango-Gurkensalat und Koriander  
Sauerrahm mit japanischem Meerrettich*

## Le nostre paste / Teigwaren



<b>Risottino ai carciofi con tuorlo marinato e tartufo nero</b>		<b>32</b>
<i>Artischocken-Risotto mit Trüffel parfümiert und mariniertem Eigelb</i>	½	<b>24</b>
<b>Ravioli ripieni con gamberi e castagne</b>		<b>32</b>
<b>Bisque profumata al curry rosso e latte di cocco</b>	½	<b>24</b>
<i>Hausgemachte Ravioli mit Marroni und Riesencrevetten gefüllt</i>		
<i>Krevettenbisque parfümiert mit rotem Curry und Kokosnussmilch</i>		
<b>Bucatini in salsa di parmigiano con porcini e polvere di porcini</b>		<b>36</b>
<b>Dadolata di filetto di cervo</b>	½	<b>28</b>
<i>Röhrenteigwaren mit Parmesan-Sauce und sautierten Steinpilzen</i>		
<i>Kurzgebratenes vom Hirschfilet</i>		
<b>Calamarata con ragù ai frutti di mare leggermente piccante</b>		<b>32</b>
<i>Zweifarbige Pasta mit leicht pikantem Ragout von Meeresfrüchten</i>	½	<b>24</b>

## **La nostra carne / Fleischspezialitäten**

<b>Filetto di cervo con salsa cremosa ai mirtilli rossi</b> <b>Contorni autunnali</b> <i>Hirschfilet mit cremiger Preiselbeersauce</i> <i>Herbst-Beilagen</i>	<b>44</b>
<b>Stracotto di vitello su letto di carciofi croccanti</b> <b>Spuma di patate tartufata</b> <i>36 Stunden gegarte und gezupfte Kalbsschulter auf knackigen Artischocken</i> <i>Trüffel-Kartoffelschaum</i>	<b>44</b>
<b>Filetto di manzo con crosta di frutta secca</b> <b>Risotto alle pere e gorgonzola</b> <i>Schweizer Rindsfilet mit Dörrobstkruste</i> <i>Gorgonzola-Risotto mit Birnen</i>	<b>48</b>
<b>Petto d'anatra con mele caramellate e foie gras spadellato</b> <b>Purea di patate al prezzemolo</b> <i>Entenbrust mit karamellisierten Äpfeln und sautierter Entenlebertranche</i> <i>Kartoffelpüree mit Petersilie</i>	<b>44</b>
<b>La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni</b> <i>Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs</i>	<b>(min. 2 pax) p.p. 58</b>

## ***I nostri pesci / Fischspezialitäten***

<b><i>Curry ai gamberoni e zucca con riso all'orientale</i></b> <i>Riesenkrevettencurry mit Kürbis und orientalischem Reis</i>	<b>42</b>
<b><i>Trota salmonata con crema di topinambur, nocciole e funghi</i></b> <i>Gebratene Seelachsforelle mit Topinambur, Pilzen und Haselnüssen</i>	<b>39</b>
<b><i>Baccalà in umido con radicchio spadellato allo speck in agro dolce e pinoli</i></b> <i>Kabeljau mit gebratenem Speck, Radicchio und Pinienkernen "süß und sauer"</i>	<b>42</b>
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b> <i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	<b>p.d.g.</b> <i>Tagespreis</i>



## ***Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität***

<b><i>Curry alla zucca "Butternut" con riso all'orientale e tofu ticinese</i></b> <i>Butternuss-Kürbiscurry mit orientalischem Reis und Tofu aus dem Tessin</i>	<b>36</b>
--	-----------

## ***Il dolce finale / etwas Süsses***

<b><i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i></b>	<b>13</b>
<i>Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa</i>	
<b><i>Semifreddo Kaiserschmarrn con prugne sciroppate</i></b>	<b>14</b>
<i>Halbgefrorenes vom Kaiserschmarrn mit eingelegten Pflaumen</i>	
<b><i>Tortino al cioccolato con spuma di ricotta e pere al vino rosso</i></b>	<b>15</b>
<i>Schokotörtchen mit Ricotta Schaum und Rotwein-Birne</i>	
<b><i>Sorpresa di vermicelles</i></b>	<b>14</b>
<i>Vermicelles Überraschung</i>	
<b><i>Gelati</i></b>	<b>p.p. 3.50</b>
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, cannella, nocciole, Sorbetto di uva, limone, cassis</i>	
<b><i>Eissorten</i></b>	<b>p.K. 3.50</b>
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zimt, Haselnuss, Traubensorbet, Zitrone, Schwarze Johannisbeere</i>	
<b><i>Formaggi ticinesi e internazionali con marmellata di cipolle fatta in casa</i></b>	<b>16</b>
<i>Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade</i>	