

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Crema di zucca profumata alla citronella
Pumpkin cream soup with lemongrass



Risottino ai carciofi con tuorlo marinato e tartufo nero
Risotto with artichokes, black truffle and marinated egg yolk



Filetto di cervo
con salsa cremosa ai mirtilli rossi
Contorni autunnali
Stag fillet with creamy blueberry sauce
Autumn garnishing



Tortino al cioccolato con spuma di ricotta e pere al vino rosso
Small chocolate tartlet with fresh cheese foam and red wine pears

3 portate / 3 courses CHF 68

4 portate / 4 courses CHF 84

Per iniziare / Starters



Insalata verde e/o mista con salsa a scelta
Green or mixed salad with sauce of your choice

12.50



Crema di zucca profumata alla citronella
Pumpkin cream soup with lemongrass

14



Buscion di capra tiepido con pesto di semi di zucca e insalata
Luke-warm goat fresh cheese with pumpkin seed pesto and salad

22

Carpaccio di lucioperca con vinaigrette ai funghi ed erba cipollina
Pikeperch-carpaccio with luke-warm mushroom vinaigrette and chives

26

Fettine di cervo cotto rosso con insalata di mango e cetrioli al coriandolo
Crème fraîche al wasabi
Medium-rare slices of stag with mango cucumber salad and coriander
Sour cream with wasabi

24

Le nostre paste / Noodles and risotto



<i>Risottino ai carciofi con tuorlo marinato e tartufo nero</i>		32
<i>Risotto with artichokes, black truffle and marinated egg yolk</i>	½	24
<i>Ravioli ripieni con gamberi e castagne</i>		32
<i>Bisque profumata al curry rosso e latte di cocco</i>	½	24
<i>Home-made ravioli filled with chestnut and prawns</i>		
<i>Prawns' bisque with red curry and coconut milk</i>		
<i>Bucatini in salsa di parmigiano con porcini e polvere di porcini</i>		36
<i>Dadolata di filetto di cervo</i>	½	28
<i>Pasta with parmesan sauce and sautéed boletus</i>		
<i>accompanied by pieces of pan-fried stag fillet</i>		
<i>Calamarata con ragù ai frutti di mare leggermente piccante</i>		32
<i>Two-coloured pasta with slightly spicy sea food stew</i>	½	24

La nostra carne / Meat

Filetto di cervo con salsa cremosa ai mirtilli rossi Contorni autunnali <i>Stag fillet with creamy blueberry sauce</i> <i>Autumn garnishing</i>	44
Stracotto di vitello su letto di carciofi croccanti Spuma di patate tartufata <i>Veal shoulder braised for 36 hours on a bed of artichokes</i> <i>Potato foam aromatized with truffles</i>	44
Filetto di manzo con crosta di frutta secca Risotto alle pere e gorgonzola <i>Swiss beef fillet in a crust of dried fruit</i> <i>Risotto with pears and gorgonzola cheese</i>	48
Petto d'anatra con mele caramellate e foie gras spadellato Purea di patate al prezzemolo <i>Duck breast with caramelized apples and sautéed foie gras</i> <i>Mashed potatoes with parsley</i>	44
La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni <i>Venison saddle chef's style with its garnishing</i>	(min. 2 pax) p.p. 58

I nostri pesci / Fish

<i>Curry ai gamberoni e zucca con riso all'orientale</i>	42
<i>Giant prawns' curry with pumpkin and oriental style rice</i>	
<i>Trota salmonata con crema di topinambur, nocciole e funghi</i>	39
<i>Salmon trout with topinambour, mushrooms and hazelnuts</i>	
<i>Baccalà in umido con radicchio spadellato allo speck in agro dolce e pinoli</i>	42
<i>Cod braised in sauce with pan-fried bacon, radicchio and pine kernels 'sweet & sour'</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	<i>price of the day</i>
<i>Fresh fish from the market</i>	



Piatto vegetariano / Vegetarian dish

<i>Curry alla zucca "Butternut" con riso all'orientale e tofu ticinese</i>	36
<i>Butternut pumpkin curry with oriental style rice and tofu from Ticino</i>	

Il dolce finale / Desserts

<i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i>	13
<i>"Americana" grapes' sherbet with Grappa from Ticino</i>	
<i>Semifreddo Kaiserschmarrn con prugne sciroppate</i>	14
<i>Iced parfait from pancakes with raisins and prunes in syrup</i>	
<i>Tortino al cioccolato con spuma di ricotta e pere al vino rosso</i>	15
<i>Chocolate tartlet with fresh cheese foam and red wine pears</i>	
<i>Sorpresa di vermicelles</i>	14
<i>Surprise from chestnut vermicelli</i>	
<i>Gelati</i>	p.p. 3.50
<i>Vaniglia, cioccolato, fragola, cannella, nocciole, Sorbetto di uva, limone, cassis</i>	
<i>Ice cream flavors</i>	p.s. 3.50
<i>Vanilla, chocolate, strawberries, cinnamon, hazelnuts "Americana" grapes' sherbet, lemon sherbet, black currant sherbet</i>	
<i>Formaggi ticinesi e internazionali con marmellata di cipolle fatta in casa</i>	16
<i>Assorted local & international cheese with homemade onion marmalade</i>	