

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto "Il Bosco", leggera mousse di fegato e panko ai porcini ed erbette
Leichtes Lebermousse mit Steinpilzstreuseln, Pumpernickel und Kräutern



Risottino alla zucca, porri e zenzero
Tessiner Risotto mit Kürbis, Lauch und Ingwer



Controfiletto di cervo con salsa alla grappa e marroni
Schupfnudeln alle nocciole e contorni autunnali
Hirschlendenfilet an Marroni-Grappa-Sauce
Haselnuss-Schupfnudeln und Herbst-Beilagen



Pera marinata al panpepato con crema alle castagne
Sorbetto al mandarino
Mit Lebkuchengewürzen marinierte Birne
Kastaniencreme und Mandarinen-Sorbet



3 portate / 3 Gänge (Vorspeise / Hauptgang / Dessert) 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

Antipasto "Il Bosco", leggera mousse di fegato con "panko" ai porcini ed erbe **24**
Leichtes Lebermousse mit Steinpilzstreuseln, Pumpernickel und Kräutern



Millefoglia di zucca butternut con mela verde e busciòn **22**
Mille-feuille mit Butternusskürbis, grünem Apfel und Frischkäse

Carpaccio di manzo tartufato con scaglie di Pecorino **26**
Rinds-Carpaccio mit Trüffel und Pecorinokäse

Tartare di gamberi di Mazara del Vallo **28**
Insalatina di sedano verde, pomodorini e lamelle di Bottarga di Muggine
Tartar von Sizilianischen Garnelen
Salat von grünem Stangensellerie, Kirschtomaten und Bottarga-Streifen

Scaloppe di fegato d'anatra con mele caramellate, noci nere e brioche **32**
Sautierte Entenleber mit karamellisierten Äpfeln, schwarzen Nüssen und Brioche

I primi piatti / Teigwaren & Co



Risottino alla zucca, porri e zenzero

Tessiner Risotto mit Kürbis, Lauch und Ingwer

$\frac{1}{2}$

24

18



Ravioli ripieni ai porcini ticinesi

Hausgemachte Ravioli mit Tessiner Steinpilzen gefüllt

$\frac{1}{2}$

28

22

Linguine con spadellato di seppie, pancetta e rosmarino

su crema di fagioli borlotti all'olio d'oliva

Linguine mit sautiertem Tintenfisch, Speck und Rosmarin

Borlotti-Bohnen-Creme mit Olivenöl

$\frac{1}{2}$

26

21



Zuppetta di patate rosse profumata alla farina bona

Funghetti trifolati e pesto prezzemolato

Kartoffelsuppe mit karamellisiertem Maismehl und sautierten Pilzen mit Petersilie

18

La nostra carne / Fleischspezialitäten

<i>Controfiletto di cervo con salsa alla grappa e marroni</i>	48
<i>Schupfnudeln alle nocciole e contorni autunnali</i>	
<i>Hirschlendenfilet mit Marroni-Grappa-Sauce</i>	
<i>Haselnuss-Schupfnudeln und Herbst-Beilagen</i>	
<i>Stracotto di vitello sfilacciato su letto di carciofi croccanti</i>	42
<i>Spuma di patate tartufata</i>	
<i>36 Stunden gegarte und gezupfte Kalbsschulter auf knackigen Artischocken</i>	
<i>Trüffel-Kartoffelschaum</i>	
<i>Filetto di manzo con funghi autunnali e fegato d'anatra spadellato</i>	59
<i>Rinderfilet mit sautierten Herbstpilzen und gebratener Entenlebertranche</i>	
<i>La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni</i>	(min. 2 pers.) p.p. 61
<i>Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs</i>	

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Rana pescatrice con polenta bianca alla piastra</i>	44
<i>Guazzetto di gallinacci, pomodorini e zucchine</i>	
<i>Seeteufel mit weisser Polenta aus der Pfanne</i>	
<i>Leichte Sauce von Pfifferlingen, Kirschtomaten und Zucchetti</i>	
<i>Filetto di lucioperca su letto di lenticchie con dadolata di patate e verdure</i>	42
<i>Zanderfilet auf Linsenbett mit Kartoffeln und Gemüse</i>	
<i>Pesce fresco del mercato</i>	p.d.g.
<i>Fangfrischer Fisch nach Tagesangebot</i>	<i>Tagespreis</i>

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



<i>Carciofi croccanti spadellati con funghi e lenticchie</i>	28
<i>Spuma di patate tartufata</i>	
<i>Knackige Artischocken mit sautierten Pilzen und Linsen</i>	
<i>Trüffel-Kartoffelschaum</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

<i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i>	13
<i>Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa</i>	
<i>Tortino alla zucca e cioccolato con gelato alla cannella</i>	14
<i>Schoko-Kürbis-Törtchen mit Zimteis</i>	
<i>Pera marinata al panpepato con crema alle castagne</i>	13
<i>Sorbetto al mandarino</i>	
<i>Mit Lebkuchengewürzen marinierte Birne, Kastaniencreme und Mandarinen-Sorbet</i>	
<i>Vermicelles di castagne con meringa sbriciolata e salsa ai cachi</i>	14
<i>Kastanien-Vermicelles mit Meringue und Kaki-Sauce</i>	
<i>Crème brûlée ai pistilli di zafferano con mirtilli in gelatina e sorbetto</i>	14
<i>Gebrannte Creme mit Safran, Heidelbeersorbet und Gelee</i>	
<i>Gelati e sorbetti fatti in casa/ Hausgemachtes Eis & Sorbets</i>	p.p. 3.50
<i>Vaniglia, cioccolato, cannella, caffè</i>	
<i>Sorbetto di uva, limone, fragola, mirtillo, mandarino</i>	
<i>Eis: Vanille, Schokolade, Zimt und Kaffee</i>	
<i>Sorbets: Americana-Trauben, Zitrone, Erdbeere, Blaubeere und Mandarine</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>	