

Menu Degustazione

**Salmone di Lostallo marinato in casa
avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"**

Im Haus marinierter Schweizer Lachs
Avocado Limetten, Sauerrahm mit Ponzu-Sesamsauce

**Risotto carnaroli agli asparagi con gamberoni
mantecato al pesto di aglio orsino e büscion di capra**

Carnaroli Risotto mit Riesencrevetten
Bärlauchpesto, Spargeln und Tessiner Frischkäse

Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei

Gebratene Wolfsbarschtranche mit mediterraner Fregola Sarda
oppure/oder

Controfiletto di vitello con spugnole e asparagi

Schweizer Kalbsrückensteak mit Morcheln und Spargeln

Variatione di rabarbaro e fragole, cioccolato bianco e riso soffiato

Duett aus Rhabarber und Erdbeere, weisse Schokolade und Puffreis

3 portate CHF 78.--

(antipasto, piatto forte, dessert)

4 portate CHF 92.--

Menu Degustazione vegetariano

Crema di melanzane mediorientale

Peperoni in agrodolce, crostone profumato all'aglio ed erbette

Klassische Auberginencreme aus dem Mittleren Osten, scharf eingelegte Peperoni und
Knoblauch-Kräuter-Croutons

Risotto carnaroli agli asparagi mantecato al pesto di aglio orsino e büscion

Carnaroli Risotto mit Bärlauchpesto, Spargeln und Tessiner Frischkäse

Tofu ticinese marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass,

Curry madras e latte di cocco

Marinierter und geräucherter Tessiner Tofu,
Jasminreis mit Zitronengras an Madrascurry mit Kokosmilch

Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona

Käsekuchen mit Tessiner Frischkäse und Farina bona Eiscreme

3 portate CHF 68.--

(antipasto, piatto forte, dessert)

4 portate CHF 84.--

La nostra offerta primaverile

Crema di asparagi bianchi, canederlo di parmigiano e prosciutto crudo	16
Weisse Spargelcremesuppe mit Parmaschinken und Parmesanknödel und Croutons	
Risotto carnaroli agli asparagi con gamberoni, mantecato al pesto di aglio orsino e büscion di capra	24/36
Carnaroli Risotto mit Bärlauchpesto, Riesencrevette und Ziegenfrischkäse	
Asparagi verdi e bianchi alla milanese con uovo al tegamino	32
Grüner und weisser Spargel gratiniert mit Parmesan und Spiegelei	
con supplemento prosciutto di Parma / mit Parma Rohschinken	12
Capesante scottate, crema di piselli, 'nduja calabrese e stracciatella	32/48
Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsencreme mit pikanter Peperoncini Wurst aus Kalabrien und geriebene Burrata	
Filetto di luccioperca con asparagi bianchi	44
Beurre blanc al merlot bianco e agrumi	
Gebratene Zandertranche mit weissen Spargeln Sauce mit weissem Merlot mit Zitrusfrüchten	
Controfiletto di vitello alle spugnole e asparagi	48
Schweizer Kalbsrückensteak mit Morchel und Spargel	
Risotto alla parmigiana come supplemento dei nostri piatti principali	10
Wir empfehlen Ihnen ein Parmesanrisotto zu den Hauptgerichten	
Variazione di rabarbaro e fragole, cioccolato bianco e riso soffiato	14
Duett aus Rhabarber und Erdbeere, weisse Schokolade und Puffreis	

Antipasti / Vorspeisen

Insalata in foglie, formaggio fresco di capra Ticinese, Semi tostati e vinaigrette al merlot	18
Blattsalate mit Tessiner Ziegenfrischkäse an Merlot-Balsamico-Vinaigrette	
Battuta di manzo alla Piemontese con salsa verde e crema di tuorlo d'uovo Indivia riccia e senape in grani	26
Rindstatar piemontesischer Art, mit Kräutersauce und Eigelbcreme, Friséesalat	
Salmone di Lostallo marinato in casa avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"	26
Im Haus mariniertes Schweizer Lachs Avocado Limetten, Sauerrahm mit Ponzu-Sesamsauce	
Il Nostro vitello tonnato	26
Magatello cotto al rosa, jus e salsa tonnata, verdure pickles e pan fritto	
Unser Vitello tonnato Rosa gebratene Kalbsnuss mit kalter Thunfischsauce, gepickeltes Gemüse, frittiertes Brot	

Primi piatti / Risotto & Pastagerichte

Risotto al Castelmagno, crema di cassis, nocciole tostate	28
Risotto mit Bergkäse aus dem Piemont, Cassiscreme und getoasteten Nüssen	½ 19
Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato	32
Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero	½ 26
Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbshaxen gefüllt Parmesancreme und schwarzem Trüffel	
Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata	28
Broccoletti e pecorino romano	½ 24
Cavatelli mit gerösteter Tessiner Schweinswurst, Broccoletti und Pecorino	
Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello	36
Gambero saltato e stracciatella di burrata	½ 26
Nüdelchen mit Krustentiersauce, Estragon und Cherrytomaten Riesencrevetten und geriebene Burrata	

Carne / Fleisch

Controfiletto di vitello con millefoglie di patate Piccole verdure e jus al pepe della valle Maggia	44
Schweizer Kalbsrückensteak mit seiner Jus und Tessiner Valle Maggia Pfeffer Kartoffel nach Art des Chefs und Gemüse	
Filetto di manzo Rossini scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa al madeira	62
Gebratenes Rinderfilet «Rossini» mit Entenlebertranche, Schwarzem Trüffel und Madeirasauce	
Costolette di agnello impanate alle erbe e dorate al burro Babaganoush e insalata di peperoni all'agrodolce	44
Lammrack leicht paniert und in Butter geschwenkt Auberginenmousse und süss saure Paprika	

Pesce / Fisch / Vegi

Filetto di luccioperca arrostito con crema e chips di topinambur Beurre blanc agli agrumi	44
Gebratene Zandertranche mit Topinambur-Chips Sauce aus weissem Merlot mit Zitrusfrüchten	
Trancio di branzino saltato e fregola sarda ai profumi mediterranei	42
Wolfsbarschtranche mit mediterraner Fregola Sarda	
Gamberoni mazzancolle saltati su riso jasmin al lemongrass, curry madras e latte di cocco	44
Riesencrevettencurry mit Madrascurry, Jasminreis mit Zitronengras und Kokosmilch	
Pesce del giorno dal forno oppure dalla griglia	p.d.g.
Fangfrischer Fisch aus dem Ofen oder vom Grill mit Beilagen	Tagespreis
Tofu marinato e affumicato, riso jasmin al lemongrass, Curry madras e latte di cocco	36
Marinierter und geräucherter Tofu, Jasminreis mit Zitronengras an Madrascurry mit Kokosmilch	

Dessert

Mousse al cioccolato Guanaja, pralinato di nocciole e salsa al rum Schokoladenmousse, Haselnusspraline und Rumsauce	14
Panna cotta al mango e lime, meringhe e gelato al cocco Pannacotta mit Mango und Limette, Meringue und Kokosnusseis	16
Cheesecake alla robiola ticinese, gelato e biscotto di farina bona Käsekuchen mit Tessiner Frischkäse und Farina Bona Eiscreme	15
La nostra fresca interpretazione del limone e del limoncello con un tocco di cioccolato bianco Unsere Interpretation von der Zitrone mit Limoncello und einem Schuss weisser Schokolade	15
Assaggio di 4 formaggi nostrani, composta di cipolle rosse e mostarda di frutta ticinese 4 Tessiner Käse mit rotem Zwiebelconfit und Tessiner Früchtesenf	16

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Selvaggina	AT/NZ
Anatra	FR

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	IT
Tonno	FAO71 51 57
Branzino	GR