

Menu Degustazione

Tonno rosso con yogurt greco cetrioli e jalapenos

Gesalzener roter Thunfisch mit griechischem Joghurt und sommerlicher Gurkenvariation

Risotto carnaroli al basilico e limone con crudo di gamberi rossi

Carnaroli Risotto mit Basilikumcreme, Salz-Zitronen und Tartar von roten Krevetten

Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei

Gebratene Wolfsbarschtranche mit mediterraner Fregola Sarda

oppure/oder

Controfiletto di vitello con aglio nero, mini-parmigiana di melanzane

Pomodori confit

Schweizer Kalbsrückensteak mit fermentiertem Knoblauch
Miniparmigiana mit Auberginen und Käse sowie eingelegten Sherrytomaten

Pistacchio e pesca

Duett vom Pfirsich und Pistazien

3 portate CHF 78.--

(antipasto, piatto forte, dessert)

4 portate CHF 92.--

Menu Degustazione vegetariano

Essenza di pomodori fredda con tartare di pomodori e burattina

Kalte Tomatenessenz mit Tomatentatar und Büffelmozzarella

Cavatelli di grano duro con crema di basilico, broccoli e pecorino romano

Cavatelli mit Basilikumcreme, kleinem Brokkoli und Pecorinokäse

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 Kokosnussmilch

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.--

Le nostre specialità estive

Essenza di pomodori fredda con tartare di pomodori e burratina Kalte Tomatenessenz mit Tomatentatar und Büffelmozzarella	16
Tonno rosso con yogurt greco cetrioli e jalapenos Gesalzener roter Thunfisch mit griechischem Joghurt und Jalapenos und sommerlicher Gurkenvariation	27
Risotto carnaroli al basilico e limone con crudo di gamberi rossi Carnaroli Risotto mit Basilikumcreme, Salz-Zitronen Tartar von roten Krevetten	26/38
Controfiletto di vitello con aglio nero Mini-parmigiana di melanzane e pomodorini confit Schweizer Kalbsrückensteak mit fermentiertem Knoblauch Miniparmigiana mit Auberginen und Käse sowie eingelegten Sherrytomaten	48
Risotto alla parmigiana come supplemento dei nostri piatti principali Wir empfehlen Ihnen ein Parmesanrisotto zu den Hauptgerichten	10

Dessert

Pistacchio e pesca Duett vom Pfirsich und Pistazien	15
---	-----------

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
Rindstartar piemontesischer Art, mit Kräutersauce und Eigelbcreme, Friséesalat	
Salmone di Lostallo marinato in casa avocado, lime, panna acida e salsa "ponzu-sesamo"	26
Im Haus marinierter 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	$\frac{1}{2}$ 19
Cassiscreme und getoasteten Nüssen	
Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato	32
Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero	$\frac{1}{2}$ 26
Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbshaxen gefüllt Parmesancreme und schwarzem Trüffel	
Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata	28
Broccoletti e pecorino romano	$\frac{1}{2}$ 24
Cavatelli mit gerösteter Tessiner Schweinswurst Brokkoli und Pecorinokäse	
Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello	36
Gambero saltato e stracciatella di burrata	$\frac{1}{2}$ 26
Nüdelchen mit Krustentiersauce, Estragon und Cherrytomaten Riesenkrevetten 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 Kartoffeln 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	44
Babaganoush e insalata di peperoni in agrodolce	
Lammrack leicht paniert und in Butter geschwenkt Auberginenmousse und süss-saure Paprika	

Pesce / Fisch / Vegi

Filetto di lucioperca arrostito con crema e chips di topinambur	44
Beurre blanc agli agrumi	
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,	36
Curry madras e latte di cocco	
Marinierter und geräucherter Tofu Jasminreis mit Zitronengras an Madrascurry mit Kokosnussmilch	

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