

## Menu Degustazione

**Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci**

**Zucca Hokkaido marinata**

Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl und karamellisierten Feigen

Marinierter Hokkaidokürbis

**Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tessiner Waldpilzen

und leichter Formaggella Sauce

**Trancio di branzino saltato con fregola sarda ai profumi mediterranei**

Gebratene Wolfsbarschtranche mit mediterraner Fregola Sarda

**oppure/oder**

**Filetto di cervo con lardo di patanegra, ceci e sedano rapa**

Gebratenes Hirschfilet im Patanegraspeck gebraten

Kichererbsenmousse und Sellerie

**Castagne, noci nere, pera cotogna**

Marroni, schwarze Nüsse und Quitten

3 portate CHF 78.--

(antipasto, piatto forte, dessert)

4 portate CHF 92.--

## Menu Degustazione vegetariano

**Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci**

**Zucca Hokkaido marinata**

Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl und karamellisierten Feigen

Marinierter Hokkaidokürbis

**Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tessiner Waldpilzen und leichter Formaggella Sauce

**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 autunnali

<b>Carpaccio di barbabietola con fichi caramellati e olio di noci</b> <b>Zucca Hokkaido marinata</b> Rote Beete Carpaccio mit Walnussöl und karamellisierten Feigen Marinierter Hokkaidokürbis	<b>22</b>
<b>Insalata autunnale con radicchio tardivo di Treviso</b> <b>Funghi, zucca, castagne e aceto di mele ticinese invecchiato</b> Herbstlicher Salat mit Radicchio sautierten Pilzen Kürbis und gereiftem Apfelessig	<b>24</b>
<b>Crema di zucca mantovana della castellana</b> Kürbiscremsüppchen nach Art des Chefs	<b>18</b>
<b>Ravioli ai funghi ticinesi con spuma di formaggella stagionata</b> Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Tessiner Waldpilzen Leichte Formaggella Sauce	<b>32</b> <b>½ 26</b>
<b>Filetto di cervo con lardo di Patanegra, ceci e sedano rapa</b> Gebratenes Hirschfilet im Patanegraspeck gebraten Kichererbsen Mousse und Sellerie	<b>48</b>

## Tranciata al tavolo / Am Tisch für Sie tranchiert

<b>Sella di capriolo dorata in padella con salsa ai mirtilli rossi</b> <b>Spätzli, cavolo rosso marinato, castagne</b> Rehrücken aus der Pfanne mit Wildsauce Spätzli und Herbst-Beilagen	<b>64 p.p.</b>
--	----------------

## Dessert

<b>Castagne, noci nere, pera cotogna,</b> Marroni schwarze Nüsse und Quitten	<b>14</b>
---	-----------

## Antipasti / Vorspeisen

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

## Primi piatti / Risotto & Pastagerichte

<b>Risotto al Castelmagno, crema di cassis, nocciole tostate</b>	<b>28</b>
Risotto mit Bergkäse aus dem Piemont	$\frac{1}{2}$ <b>19</b>
Cassiscreme und getoasteten Nüssen	
<b>Agnolotti ripieni di stinco di vitello brasato</b>	<b>32</b>
<b>Fonduta di parmigiano, salsa d'arrosto e tartufo nero</b>	$\frac{1}{2}$ <b>26</b>
Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbshaxen gefüllt Parmesancreme und schwarzem Trüffel	
<b>Cavatelli di grano duro con luganighetta ticinese rosolata</b>	<b>28</b>
<b>Broccoletti e pecorino romano</b>	$\frac{1}{2}$ <b>24</b>
Cavatelli mit gerösteter Tessiner Schweinswurst Brokkoli und Pecorinokäse	
<b>Tagliolini al fondo di crostacei con pomodorini e dragoncello</b>	<b>36</b>
<b>Gambero saltato e stracciatella di burrata</b>	$\frac{1}{2}$ <b>26</b>
Nüdelchen mit Krustentiersauce, Estragon und Cherrytomaten Riesenkrevetten und geriebene Burrata	

## Carne / Fleisch

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

## Pesce / Fisch / Vegi

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

## Dessert

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

## 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