

Menu Degustazione

Barbabietole

**Carpaccio di rape rosse e gialle, büsción della valle di Muggio alle erbe
Fichi caramellati e nocciole**

*Rote und gelbe Beetecarpaccio mit Frischkäse aus dem Muggiotal
Karamellisierte Feigen und Haselnüsse
Yellow and red beetroot carpaccio with fresh cheese, figs and hazelnuts*

Tortelloni

Zucca, burro d' alpeggio e tartufo nero

*Teigtaschen mit Kürbis gefüllt, schwarze Trüffel und Alpenbutter
Ravioli with pumpkin and black truffle, alpine butter*

Salmerino

Filetto saltato, il suo caviale e consistenze di carote

*Saibling Filet, Seekaviar und Karotten
Char fillet, sea caviar, carrots*

oppure / oder / or

Cervo

Filetto arrostito, contorni autunnali, spätzli al burro e salsa ai mirtilli rossi

*Hirschfilet mit herbstlichen Beilagen, Spätzle und Preiselbeersauce
Deer Fillet with autumn vegetables, spätzli and cranberry-sauce*

Castagne e nocino

Semifreddo di castagne, marron glacé e zabaione al nocino

*Kastanienhalbgefrorenes Nocino Sabayon und glasierte Marroni
Chestnut parfait with nocino sabayon and caramelized chestnuts*

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

*Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert*

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

*Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert*

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106

Menu Degustazione vegetariano

Barbabietole

**Carpaccio di rape rosse e gialle, büsción della valle di Muggio alle erbe
Fichi caramellati e nocciole**

*Rote und gelbe Beetecarpaccio mit Frischkäse aus dem Muggiotal
Karamellisierte Feigen und Haselnüsse
Yellow and red beetroot carpaccio with fresh cheese, figs and hazelnuts*

Tortelloni

Zucca, burro d' alpeggio e tartufo nero

*Teigtaschen mit Kürbis gefüllt, schwarze Trüffel und Alpenbutter
Ravioli with pumpkin and black truffel, alpine butter*

Cavolfiore

Steak di cavolfiore marinato e arrostito con jus di verdure e contorni di stagione

*Mariniertes Steak vom Blumenkohl mit Gemüsejus und Herbstbeilagen
Cauliflower steak with vegetable sauce and autumn vegetables*

Castagne e nocino

Semifreddo di castagne, marron glacé e zabaione al nocino

*Kastanienhalbgefrorenes Nocino Sabayon und glasierte Marroni
Chestnut parfait with nocino sabayon and caramelized chestnuts*

3 portate / 3 Gänge / 3 course 68.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

*Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert*

4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

*Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert*

Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro	24
Sardellen mit getoastetem Brot und Butter <i>Anchovies with toasted bread and butter</i>	
Ostriche N°2 Marennes-Oléron al pezzo	6
Austern klassisch serviert mit Zitrone und Rotweinessigschalotten - Stück <i>Oyster classically served with lemon and red wine vinegar shallots - piece</i>	
Gamberi rossi di Mazara del Vallo al pezzo	6
Rohe rote Garnelen aus Sizilien - Stück <i>Fresh red shrimp from Sicily - piece</i>	
Champagne "Veuve Clicquot" brut	16
Con i nostri specials proponiamo un bicchiere di Veuve Clicquot	
Mit unseren Specials empfehlen wir Ihnen ein Glas Veuve Clicquot <i>With our specials we suggest you a glass of Veuve Clicquot</i>	

Antipasti

	<u>Zucca</u>	18
	Crema di zucca butternut, semi tostati e cerfoglio	
	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kerbel <i>Pumpkin cream soup with crunchy seeds and herbs</i>	
	<u>Insalata autunnale</u>	18
	Mini burrata, melograno, verdure marinate, noci e vinaigrette al Merlot	
	Salat mit kleiner Burrata, Granatapfel, Gemüse, Nüsse und Merlotvinaigrette <i>Mixed salad, burrata, pickled vegetables, Balsamico dressing</i>	
	<u>Luccioperca</u>	28
	Crudo di luccioperca del Lago Maggiore, mela verde, acetosella e rafano	
	Tartare vom Zander mit grünem Apfel, Sauerklee, Meerrettich, <i>Sliced rear pike perch, green apple, wood sorrel, horseradish</i>	
	<u>Cervo</u>	28
	Tartare al coltello, maionese alla senape in grani e ovetto liquido e croccante	
	Tartar vom Hirsch mit Mayonnaise, Senfsamen und frittiertem Eigelb <i>Sliced salted deer tartare, fried egg yolk, mayo & mustard seeds</i>	
	<u>Barbabietole</u>	24
	Carpaccio di rape rosse e gialle, büsción della Val di Muggio alle erbe fichi caramellati e nocciole	
	Rote und gelbe Beetecarpaccio mit Frischkäse aus dem Muggiotal karamellisierte Feigen und Haselnüsse <i>Yellow and red beetroot carpaccio with fresh cheese, figs and hazelnuts</i>	

Primi / Risotto

	<u>Pappardelle</u>		32
	Stracotto di lepre al Merlot, ginepro e Parmigiano vacche rosse	½	26
	Wildhasenragout mit breiten Nudeln und Parmesan von roten Kühen		
	<i>Homemade pappardelle with wild hare and red cow parmigiano</i>		
✓	<u>Risotto</u>		28
	Carnaroli, uva americana, funghi trifolati		
	Carnaroli Risotto, amerikana Trauben, Pilzen		
	<i>Carnaroli Risotto with grapes, mushrooms</i>		
✓	<u>Tortelloni</u>		36
	Zucca, burro d'alpeggio e tartufo nero	½	28
	Teigtaschen mit Kürbis gefüllt, schwarze Trüffel und Alpenbutter		
	<i>Ravioli with pumpkin and black truffle, alpine butter</i>		
	<u>Spaghetti quadrato</u>		
	Datterino giallo, fondo di crostacei e gamberoni scottati		36
	Spaghetti, gelbe Datteltomaten, Bisque, gebratene Crevetten	½	30
	<i>Spaghetti, yellow tomatoes, bisque, prawns</i>		
✓	<u>Gyoza</u>		32
	Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu		24
	Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce	½	
	<i>Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce</i>		

Vegetariano

✓	<u>Cavolfiore</u>		38
	Steak di cavolfiore marinato e arrostito		
	con jus di verdure e contorni di stagione		
	Mariniertes Steak vom Blumenkohl mit Gemüsejus und Herbstbeilagen		
	<i>Cauliflower steak with vegetable sauce and autumn vegetables</i>		

Carne

<u>Cervo</u>	52
Filetto arrostito, contorni autunnali, spätzli al burro e salsa ai mirtilli rossi	
Hirschfilet mit herbstlichen Beilagen, Spätzle und Preiselbeersauce	
<i>Deer Fillet with autumn vegetables, spätzli and cranberry-sauce</i>	
<u>Vitello</u>	46
Guancetta glassata, piccole verdure, patate morbide e croccanti	
Geschmortes Kalbsbäggli mit kleinem Gemüse, Kartoffelstock	
<i>Veal cheeks with small vegetables and mashed potatoes</i>	
<u>Cinghiale</u>	44
Stinco arrostito, risotto all'uva americana e funghi trifolati	
Wildschweinhaxe, Risotto, amerikana Trauben, Pilzen	
<i>Wild boar knuckle, Risotto with grapes, mushrooms</i>	
<u>Sella di capriolo (min 2 persone)</u>	68
tranciata al tavolo, spätzli, cavolo rosso marinato, castagne e salsa ai funghi misti	
Rehrücken am Tisch tranchiert mit Pilzsauce, Spätzle und Herbst-Beilagen	
<i>Saddle of venison sliced at the table with mushroom sauce, Spätzle and autumn side dishes</i>	

Pesce

<u>Pesce persico</u>	44
Filetti di persico svizzero al burro e salvia con risotto al pepe Vallemaggia e limone	
Schweizer Eglifilets mit Salbei und Butter sautiert, Risotto mit Maggiapfeffer und Zitrone	
<i>Sauteed fillets of perch in sage and butter, risotto Maggia pepper and lemon</i>	
<u>Polpo</u>	46
Tentacolo alla plancia, patate schiacciate, olive taggiasche e nduja piccante	
Tentakel vom Oktopus, Kartoffelpüree, Oliven, Ndujasauce	
<i>Octopus, mashed potatoes, olives, Ndujasauce</i>	
<u>Salmerino</u>	46
Filetto saltato, il suo caviale e consistenze di carote	
Saibling Filet, Seekaviar und Karotten	
<i>Char fillet, sea caviar, carrots chef style</i>	
<u>Pescato</u>	p.d.g.
Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea	
Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterraner Art	
<i>Freshly caught fish in a salt crust or from the oven</i>	

Dessert

<u>Rüebliorte</u>	15
Roll di carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia	
Karottenbisquitte, Mascapone, Pekannüsse, Vanille	
<i>Carrotcake, mascarpone, pekan nuts, vanilla</i>	
<u>Pistacchio e lamponi</u>	15
Cremoso al cioccolato bianco, pralinato al pistacchio e lamponi	
Weisse Schokoladencreme, Himbeeren, Pistazien	
<i>White Chocolate cream, red berries, pistachio</i>	
<u>Fico</u>	15
Panna cotta alle foglie di fico, composta e sorbetto di fichi del nostro orto	
Panna Cotta aus Feigenblättern, Kompott und Sorbet aus Feigen aus dem Garten	
<i>Panna cotta with fig leaf, fig sorbet and compote</i>	
<u>Tutto Cioccolato</u>	15
Il nostro omaggio al cioccolato svizzero	
Unsere Hommage an die Schweizer Schokolade	
<i>Our tribute to Swiss chocolate</i>	
<u>Castagne e nocino</u>	15
Semifreddo di castagne, marron glacé e zabaione al nocino	
Kastanienhalfgefrorenes Nocino Sabayon und glasierte Marroni	
<i>Chestnut parfait with nocino sabayon and caramelized chestnuts</i>	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta	
4 Schweizer und italienische Käsesorten, Birnenkompott, Früchtebrot	
<i>4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread</i>	

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chieda pure informazioni sul nostro pietanze 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.

Cucina calda /warme Küche 12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30
Carta snack / 12.00 - 17.30



Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes