



Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro 24.-
Sardellen mit getoastetem Brot und Butter
Anchovies with toasted bread and butter

Ostriche N°2 Marennes-Oléron al pezzo 6.-
Austern klassisch serviert - Stück
Oyster classically served - piece

Gamberi rossi di Mazara del Vallo al pezzo 8.-
Rohe rote Garnelen aus Sizilien - stück
Fresh red shrimp from Sicily - piece

Champagne "Veuve Clicquot "brut 16.-
Con i nostri specials proponiamo un bicchiere di Champagne
Mit unseren Specials empfehlen wir Ihnen ein Glas Champagner
With our specials we suggest you a glass of Champagne

Flammkuchen "della castellana"

Pancetta e cipolle 22.-
Speck & Zwiebeln
With bacon and onions

✓ **Mozzarella di bufala e carpaccio di pomodori** 24.-
Büffel Mozzarella & Tomaten
With buffalo mozzarella and asparagus

Salmone affumicato e cipolla rossa 24.-
mit Lachs & Zwiebeln
With salmon and onions



Menu Degustazione

Trota alpina

Filetto marinato, zucca in due consistenze e chips di topinambur

Mariniertes Alpenforellefilet, Kürbis in zwei Texturen und Topinambur Chips

Marinated Alpine trout fillet, pumpkin in two textures, sunchoke chips

oppure / oder / or

Tortelloni

Ripieni di selvaggina, lardo di Pata Negra e jus al tartufo

Teigtaschen, Wildfleischfüllung, Trüffeljus und Pata Negra Rückenspeck

Home made pasta, game meat filling, truffel jus and Pata Negra lard

Cervo

Filetto arrostito, risotto ai funghi di stagione e uva americana

Gebratenes Hirschfilet, Risotto mit Pilzen und Americana Traube

Venison filet, mushroom risotto and Americana grape

oppure / oder / or

Sogliola

Filetti alla mugnaia, broccoletti selvatici, riso e salsa acidula al burro e limone

Seezungenfilets «Müllerin» mit wilden Brokkoli, Butter-Zitronen Sauce, Reis

Sole filet's served with broccoli and butter-lemon sauce, rice

Quitte Mont-blanc

Meringa, marroni, mela cotogna e doppia panna

Meringue, Kastanien, Quitte und Doppelrahm

Meringue, chestnuts, quince, and double cream

3 portate / 3 Gänge / 3 course 82.-

4 portate / 4 Gänge / 4 course 96.-

5 portate / 5 Gänge / 5 course 108.-



Menu Degustazione Vegetariano

Crema di zucca

Zucca mantovana, mandarino e olio di semi di zucca

Kürbiscreme, Mandarine und Kürbiskernöl

Pumpkin cream, mandarin, and pumpkin seed oil

oppure / oder / or

Risotto

Radicchio, mirtilli rossi ed erborinato di mucca ticinese

Risotto Radicchio, Preiselbeeren, Tessiner Blauschimmel Käse

Risotto with radicchio, Lingonberries, Ticino blue cheese

Planted

Sminuzzato di Planted ai funghi di stagione e contorni autunnali

Planted-Ragout mit saisonalen Pilzen und herbstlichen Beilagen

Planted stew with seasonal mushrooms and autumn side dishes

Quitte Mont-blanc

Meringa, marroni, mela cotogna e doppia panna

Meringue, Kastanien, Quitte und Doppelrahm

Meringue, chestnuts, quince, and double cream

3 portate / 3 Gänge / 3 course 72.-

4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-



Antipasti



Crema di zucca

18.-

Zucca mantovana, mandarino e olio di semi di zucca
Kürbiscremesuppe, Mandarine und Kürbiskernöl
Pumpkin cream, mandarin, and pumpkin seed oil



Insalata autunnale

18.-

Büsción di mucca, zucca e verdure marinate, dressing al balsamico
Salat mit Kuhmilchfrischkäse, Kürbis, Mariniertes Gemüse, Balsamicodressing
Salad with fresh cheese, pumpkin, marinated vegetables
and balsamic dressing

Il vitello e il tonno

28.-

Magatello cotto al rosa, crudo di tonno, salsa tonnata e capperi fritti
Rosa gebratene Kalbsnuss, rohem Thunfisch und seiner Sauce,
frittierte Kapern und Zitrone
Vitello tonnato and raw tuna with fried capers and lemon

Carpaccio di cervo

28.-

Olio di nocciola, misticanza all' aceto di lamponi e fichi caramellati,
Hirschcarpaccio, Salat mit Himbeeressig und karamellisierte Feigen.
Venison carpaccio, salad with raspberry vinegar, and caramelized figs.

Trota alpina

28.-

Filetto marinato, zucca in due consistenze e chips di topinambur
Marinierte Alpenforelle, Kürbis in zwei Texturen und Topinnamburchips,
Marinated Alpine trout fillet, pumpkin in two textures, sunchoke chips



Primi / Risotto

Tortelloni 36.-

Ripieni di selvaggina, lardo di Pata Negra e jus al tartufo ½ 28.-

Teigtaschen, Wildfleischfüllung, Trüffeljus und Pata Negra Schinken

Home made pasta, game meat filling, truffel jus

Calamarata 32.-

Pasta di Gragnano, pesto di pistacchio e crudo di tonno rosso ½ 26.-

Calamarata Teigwaren, Pistazienpesto, roher Thunfisch

Calamarata style pasta pesto from pistachio and raw tuna

Risotto 28.-

Radicchio, mirtilli rossi ed erborinato di mucca ticinese

Risotto, Radicchio, Preiselbeeren, Tessiner Blauschimmel Käse

Risotto with radicchio, red berrys, Ticino blue cheese

Pappardelle 32.-

Pappardelle all' uovo, ragù bianco di vitello e parmigiano "Vacche rosse"

Bandnudeln mit hellem Kalbsfleischragout, Parmesan "Vacche rosse" ½ 26.-

Pappardelle with white veal ragout and parmigiano "Vacche rosse"

Tagliolini 36.-

Gamberoni saltati, fondo di crostacei e salicornia ½ 28.-

Crevetten, Tagliolini, Crevettenbisque, Meerspargeln

Fried shrimps, tagliolini, shrimp bisque, sea asparagus



Gyoza 32.-

Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu ½ 24.-

Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce

Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce



Pesce

Pesce persico 44.-

Tradizionali filetti di persico Svizzero

al burro e salvia con risotto cremoso alle erbe

Eglifilets mit Salbei und Butter sautiert, cremiges Kräuterrisotto

Sauteed fillets of perch in sage and butter, risotto with herbs

Lucioperca 46.-

Filetto arrostito, purè di zucca e patate e salsa al caviale di lago

Gebratener Zander mit Kürbis-Kartoffelpüree und Seekaviarsauce

Pike perche wit pumpkin potatoe purre whitewine sauce with lake kaviar

Sogliola 52.-

Filetti alla mugnaia, broccoletti selvatici, riso e salsa acidula al burro e limone

Seezungenfilets «Müllerin» mit wilden Brokkoli, Butter-Zitronen Sauce, Reis

Sole filet's served with broccoli and butter-lemon sauce, rice

Pescato p.d.g.

Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea

Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterraner Art

Freshly caught fish in a salt crust or from the oven Mediterranean style



Carne

Cinghiale 45.-

Stinco glassato al merlot, spätzle al formaggio e cipolle croccanti
Glasierte Wildschweinhaxe mit Käsespätzli und knusprigen Zwiebeln
Braised wild boar shank with cheese spätzli and crispy onions

Cervo 52.-

Filetto arrostito, risotto ai funghi di stagione e uva americana
Gebratenes Hirschfilet, mit Pilz Risotto, Amerikanatrauben
Venison fillet, risotto with mushrooms, and local grapes

Vitello 48.-

Aletta brasata con il suo fondo, purè di zucca e patate e cipolla croccante
Geschmorte Kalbsschulter mit Kürbis-Kartoffelpüree, knusprige Zwiebeln
Tender Veal with pumpkin potato purée and crispy onions

Sella di capriolo (min 2 persone) – 2 servizi 68.-

Servita al tavolo, spätzle, contorni autunnali e salsa ai funghi di stagione
Rehrücken am Tisch tranchiert mit Pilzsauce, Spätzle und Herbst-Beilagen
Saddle of venison sliced at the table with mushroom sauce,
Spätzle and autumn side dishes

Vegi



Planted 44.-

Sminuzzato di Planted ai funghi di stagione e contorni autunnali
Planted-Ragout mit saisonalen Pilzen und herbstlichen Beilagen

Planted stew with seasonal mushrooms and autumn side dishes



Dessert

Americana 10.-

Sorbetto all' uva americana e grappa ticinese
Americana Trauben Sorbet, Grappa ticinese
Americana grape sorbet, Ticino Grappa

Gourmet Espresso 12.-

Piccolo tiramisù & caffè espresso
Hausgemachtes Tiramisù mit einem Espresso serviert
Homemade tiramisù served with a espresso

Quitte Mont-Blanc 15.-

Meringa, marroni, mela cotogna e doppia panna
Meringue, Kastanien, Quitte und Doppelrahm
Meringue, chestnuts, quince, and double cream

Amarena 15.-

Semifreddo all'amarena con croccante alla nocciola
Amarena Halbgefrorenes mit Haselnuss Schokoladenkrokant
Amarena parfait with crispy hazelnut chocolate

Tutto Cioccolato 15.-

Il nostro omaggio al cioccolato svizzero
Unsere Hommage an die Schweizer Schokolade
Our tribute to Swiss chocolate

Rüeblitorte 15.-

Carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia
Karottentorte mit Vanille Mascapone und Pekannüsse
Carotts cream cake with mascarpone

Formaggi 18.-

4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta
4 Schweizer und italienische Käse, Birnenkompott, Früchtebrot
4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread



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
Pane	CH
Sogliola	FR/ES

Provenienza del pesce

Ostriche	FR
Gamberi	I/ARG
Persico	CH
Branzino	FR/ES
Rombo	ES/PT

Cucina calda /warme Küche

12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30

Carta snack

12.00 -17.30

Prezzi in CHF, IVA compresa

Preise in CHF, inklusive MwSt

Prices in CHF, VAT included