

Antipasti

Parmigiana di melanzane del nostro orto mozzarella di bufala e salsa al basilico

Aubergine Parmigiana auf Unseres Garten Büfalo-Mozzarella und Basilikum-Sauce

Aubergine parmigiana from our garden with buffalo mozzarella and basil sauce

1a /3a /7a

CHF. 16

Insalatina di coniglio marinata ai lamponi con carciofi profumati ai limoni e croutons

Marinierter Kaninchensalat mit Himbeeren mit Artschocken und Croutons mit Zitronengeschmack

Rabbit salad marinated with raspberry artichokes with lemon parfum and croutons

CHF. 19

Buscion di capra di Beredino in pasta Kataifi su crema di pere e mostarda ai fichi

Ziegenfrischkäse von Beredino in kataifi auf birnencreme und feigen

Fresh goat's cheese deep fried in kataifi pastry on pear and figs sauce

1a /7a CHF. 15

Bocconcini di tonno scottati al sesamo su vellutata di scarola petali di pomodorini e sabbia di olive nere

Thunfisch Gebraten in sesam kruste Chicoréemous Gemahnt schwarze Oliven mit Tomaten chips

Tuna fish toasted in sesame on green cicory sauce black olive powder cherry tomatoes chips

4a /11a

CHF. 24

Gamberi rossi scottati al Martini su mousse di avocado

Rote garnelen gebraten mit Martini auf Avocado-Mousse

Red shrimps carpaccio with cheese dumpling and lemon sauce

2a CHF. 24

Primi

Zuppa di pane della Vallemaggia guancetta di maiale croccante e puntarelle

Brottsuppe der Vallemaggia mit knuspriger schweinebacke und endivie

Typical Tessin bread soup with bacon and chicory

1a /9a

CHF. 14

Tortelli ripieni di ricotta nostrana e menta su vellutata di carciofi e guanciaie

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Minze auf Artischocken-Speck-Sauce

Ravioli filled with ricotta cheese and mint on artichoke and pancetta sauce

1a /3a /7a

CHF. 22

Gnocchi alla farina bona su crema al blue di capra e jus alla cipolla rossa flambè

Bonamehl-gnocchi in ziegencremékäse und flambiertem roten zwiebeljus

Potatoes dumpling with goat blue cheese sauce and red onion jus

1a /3a /7a

CHF. 22

Risotto al midollo e animelle di vitello

Risotto mit Knochenmark und Kalbsbries

Risotto with marrow and veal sweetbreads

1b/7a

CHF. 26

Linguine al ragu di seppie e carciofi

Linguine mit Tintenfisch und Artischockenragu

Linguine in squid and artichokes sauce

1a /14a/2b /4b

CHF. 26

Secondi

Ribeye di Angus su crudité di radicchio Trevigiano

scaglie di formaggio autoctono e riduzione di balsamico alle erbe dell'orto

Angussteak auf rotem chicoreé aus Treviso mit käseflocken aus der gegend und balsamico-reduktion

Black Angus rib eye with radicchio parmesan shaves and balsamic vinegar reduction

7a /1b

CHF. 42

Piancostato di vitello cotto a bassa temperatura caramellato al miele di castagno e mostarda

Bei niedriger temperatur gegarte kalbsbrust in kastanienhonig und senffrüchten karamellisiert

Veal ribs confit caramelized with chestnut honey and mustard

1b /10a /9b

CHF. 38

French rack di agnello in crosta di pane e sesamo con salsa alla birra rossa

Lammkoteletten in brotkruste mit sesam an roter biersauce

French rack of lamb with crumb bread and sesame on red beer sauce

1a /11a /1b /7b

CHF. 42

Luccioperca alle nostre spezie in crosta di patate

Zanderfilet mit Gewürzen in KartoffelKrust

Lake fish spiced in a potatoes crust

4a /1b /7b

CHF. 41

Agnello provenienza Irlanda Carni rosse provenienza Svizzera

Luccioperca provenienza Svizzera Carni bianche provenienza Svizzera

Gamberi provenienza Argentina Per allergie informare il personale

Dessert

Selezioni di formaggi autoctoni di diverse stagionature con marmellate fatte in casa

Auswahl verschiedener lokaler Käsesorten und reifung mit hausgemachten marmeladen

Cheese plateau with homemade jam

7a /8a

CHF. 16

Foundant al cioccolato su salsa ai pistacchi e gelato allo yogurt

Schokolade-törtchen mit pistaziensauce und joghurteis

Chocolate foundant with pistacchio sauce and yogurt icecream

1a /3a /7a /8b

CHF. 12

Semifreddo agli amaretti

1a /3a /7a

CHF. 9

Delizia alle castagne e marzapane

Kastanien und marzipan phantasie

Chestnut and marzipan delice

1a /3a /7a / 8a

CHF. 12

Cheese cake alla ricotta di capra e fichi

Figs and goats cheese cake

Feigen und ZiegenKäsekuchen

1b /3a /7a /8a

CHF. 10

Gelati a scelta / Eiskugeln nach wahl

CHF. 3.50 per pallina /CHF. 3.50 per scoop

Klassische Gerichte

Geräucherter Lachs mit Meerrettich -creme 7a	Chf.	22
Spaghetti bolognese 1a	Chf.	18
Risotto giallo ai funghi 1b/7a	Chf.	22
Gnocchi al pomodoro 1a /3a	Chf.	18
Farfalle al salmone 1a /4a /7a	Chf.	22
Paillard di vitello	Chf.	40
Luganighetta alla griglia mit pomme frites und gemüse	Chf.	28
Fegato di vitello alla Veneziana/Kalbsleber	Chf.	34
Vitello Tonne' 3a/ 4a /5b	Chf.	32
Gemischter Salad	Chf.	10
Gruener salad	Chf.	8

Kinder Menu'

Pizza Margherita / mit Schinken 1a /7a	Chf.	13 /15
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 1a/3a/7a	Chf.	15
Chicken nuggets mit Pommes Frites 1a	Chf.	15
Spaghetti pomodoro 1a	Chf.	12
Gnocchi pomodoro 1a /3a	Chf.	12

Menu di selvaggine

Pate' di selvaggina ai frutti di bosco brioche e confettura alle mele cogue
Wildterrinen (Hirsch, Reh, Fasan, Wildschwein) mit Waldbeeren, Brioche und Quittenkonfitüre Mixed
Wild game terrine with berries, quince jam and brioche
CHF.18

Zuppa al Goulasch di capriolo
Reh-Gulaschsuppe
Roe gulasch soup
CHF.15

Gnocchi alle castagne al ragout di camoscio e caprino stagionato
Kastanien-Gnocchi mit Gämse ragout und Ziegenkäse
Chestnut Pappardelle with chamois sauce and aged goat's cheese
CHF.29

Risotto al ristretto di selvaggina e ossobuco di cervo
Risotto auf Wildfond-Basis mit Hirsch-Ossobuco Confit (bei niedriger Temperatur gegart)
Risotto with deer ossobuco
CHF.24

Rack di cinghiale in crosta di caffè e noci con salsa di prugne e merlot
Wildschwein-Rack mit Kaffe-/ Nusskruste an Merlot-Pflaumen-Sauce
Wild boar French rack on coffee and whole nuts crust with plums and Merlot sauce
CHF.39

Entrecote di capriolo glassato al miele di castagno salsa al Pernod e anice stellato
Reh-Entrecôte mit Kastanien-Honig glasiert, Sternanis-Sauce
Roe fillet caramelized in chestnuts honey on star anise sauce
CHF. 43