

La Carte

INSALATE

- ✓ Insalata di foglie verdi e rosse CHF 9
Grüner und roter Blattsalat
- ✓ Insalata mista e le sue crudité CHF 10
Gemischter Salat und Crudités
- ✓ “Insalata d’Autunno” CHF 14.50
Misticanza di radicchio, zucca, noci, busciön,
spinacini novelli e melograno
"Herbstsalat"
Radicchio, Kürbis, Walnüsse, Busciön-Käse,
Babyspinat und Granatapfel
- La nostra “Ceasar Salad” CHF 18.50
Insalata con pollo cotto e i suoi crostini, con salsa francese
Unser Ceasar Salat
Salat mit Gebratene Pouletstücke und Croutons,
an französischer Salatsauce
- ✓ Bruschette tostate all’olio evo bio con tapenade di olive toscane,
lamelle di pomodoro e origano selvatico CHF 11
Geröstetes Brot mit biologischem Olivenöl und pürierten
toskanischen Oliven, Tomatenschnitze und Origano

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.

ANTIPASTI

Fonduta di Parmigiano Reggiano con N'duja calabrese, funghetti prataioli, patate e acqua di prezzemolo	CHF 20
<i>Kleines Parmesan-Käsefondue mit würziger kalabrischer Wurst, Champignons, Kartoffeln und Petersilienwasser</i>	
🐟 Il salmone affumicato di Serpiano con straccetti di bufala, pomodori e crema di peperoni	CHF 20.50
<i>Serpiano's Räucherlachs mit Streifen vom Büffel-Mozzarella , Tomaten und Pfeffercreme</i>	
Il culatello di Zibello "Terre Verdiane" servito con Kiwi e croccantezze	CHF 19.50
<i>Culatello Schinken aus Zibello (Emilia-Romagna) serviert mit Kiwi und Crunchies</i>	
Tagliere di salumi nostrani	CHF 19.50
<i>Gemischter Fleisch-Aufschnitt aus der Region</i>	
✓ Verticale di formaggi locali Ticino e Valtellina	CHF 18.50
<i>Degustation von Tessiner und Veltliner Käse</i>	
✓ Bio Tempeh dorato servito con verdure al vapore	CHF 18
<i>Bio-Tempeh, serviert mit gedünstetem Gemüse</i>	
✓ Zuppa del giorno	CHF 15
<i>Tagessuppe</i>	

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.

PRIMI PIATTI


- ✓ Risotto classico ai funghi porcini CHF 23.50
Klassisches Risotto mit Steinpilzen
- Lasagnette di pasta fresca al ragù di luganighetta
 e zucca candita CHF 23.50
*Lasagnette aus frischen Nudeln
 mit Tessiner Wurstragout und kandiertem Kürbis*
- ✓ Mezzelune di grano saraceno ripiene al formaggio Bitto,
 patate e verza, spadellato al burro d'alpe CHF 23.50
*Buchweizenravioli gefüllt mit Bitto-Käse,
 Kartoffeln und Wirsingkohl, Alpenbutter dazu*
- 🐟 Tagliatelle di pasta fresca con Mazzancolle,
 zucchine trombetta e granella di pane aromatizzata al limone CHF 23.50
*Frische Nudeln Tagliatelle mit Garnelen,
 Trompeten-Zucchini und Zitronen-Brotkrumen*
- I nostri maccheroni fatti in casa al ragù CHF 20.50
Hausgemachte Makkaroni mit Fleischragout Sauce
- ✓ I nostri maccheroni fatti in casa al pomodoro CHF 17
Hausgemachte Makkaroni mit Tomatensauce

Speciale piatto unico

- Il Risotto ai funghi porcini con guancialetto di maiale CHF 33.50
 cotto a bassa temperatura 68°C per 35h
*Steinpilzrisotto mit Schweinebäckchen
 gegart bei niedriger Temperatur 68°C für 35h*

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.

SECONDI PIATTI

Battuta di manzo svizzero (200 gr.) alla piastra con burro aromatizzato e patatine fritte <i>Grilliertes Rindssteak aus der Schweiz (200 Gr.) mit aromatisierter Butter und Pommes frites</i>	CHF 36
Ossobuco di vitello servito con morbido di polenta ticinese <i>Kalbshaxen mit Tessiner Polenta</i>	CHF 35
Spalla di cervo in Salmi con polenta ticinese <i>Rehschulter in Salmi-Sauce mit Tessiner Polenta</i>	CHF 29
Lombatina di cervo laccato con riduzione di vino rosso "Sottobosco" della cantina Agriloro e le sue guarnizioni <i>Hirschkotelett gebeizt an einer Rotweinreduktion von der lokalen Weinkellerei Agriloro, serviert mit seinen Garnituren</i>	CHF 37
 Filetto di Scorfano con verdure e zuppetta di pomodoro Datterino <i>Rotbarschfilet mit Gemüse und Dattel-Tomatensuppe</i>	CHF 29.50

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.

DESSERT

Vermicelli di castagne con panna e granella di meringa <i>Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm und gehackte Meringues</i>	CHF 9.50
Dolce del giorno* <i>Dessert des Tages*</i>	CHF 9.50
Gelato (gusti vari) <i>Glacés, pro Kugel</i>	CHF 3 a pallina

**I nostri dessert sono prodotti freschi ogni giorno e potrebbero subire variazioni.*

**Unsere Desserts werden täglich frisch zubereitet und können Änderungen unterliegen.*

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.



Menu

Degustazione d'Autunno

Herbst-Degustationsmenü

Insalata d'Autunno
Misticanza di radicchio, zucca, noci, busciön,
spinacini novelli e melograno

"Herbstsalat"
Radicchio, Kürbis, Walnüsse, Busciön-Käse,
Babyspinat und Granatapfel

Il Risotto ai funghi porcini con guancialetto di maiale
cotto a bassa temperatura 68°C per 35h

Steinpilzrisotto mit Schweinebäckchen
gegart bei niedriger Temperatur 68°C für 35h

Vermicelli di castagne
con panna e granella di meringa

Kastanien-Vermicelles
mit Schlagrahm und gehackte Meringues

CHF 54

prezzo a persona, bevande escluse
Preis pro Person, ohne Getränke

Tutti i prezzi sono IVA inclusa - Alle Preise inkl. MwSt.